BORDEAUX RESTAURANTS

2021

@bordeauxrestaurants

ENVIE DE...
FEEL LIKE...

2021

BORDEAUX RESTAURANTS

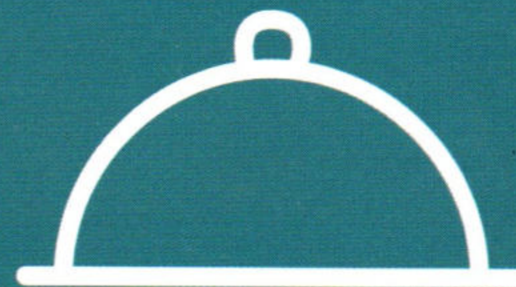
BORDEAUX RESTAURANTS 2021 est une publication de la SAS Mediatourisme, 8 cours du XXX juillet, 33000 Bordeaux
www.mediatourisme.fr - contact@mediatourisme.fr - 06 20 79 14 11 - **Direction de la publication** : Cristian Tripard - **Coordination** : Tania Xans
Graphisme : Anthony Michel - **Rédaction** : Marc Bertin/Tania Xans - **Traduction** : Mark Chapman. **Régie publicitaire** : Médiatourisme
Directrice commerciale : Audrey Decorte - 07 67 25 54 44 - **Tirage** : 50 000 exemplaires - Papier issu de forêt gérée durablement

médiatourisme

Moins de 15 € / Less than €15
De 15 à 30 € / Between 15 and 30€
Plus de 30 € / More than 30€
Ouvert 7 jours sur 7 / Open 7/7
Accès handicapés / Handicaped access
Wifi gratuit / Free wifi
Terrasse / Terrace
Plats végétariens / Vegetarian dishes
Brunch / Brunch
À emporter / Take away
Cocktails / Cocktails
Click & collect / Click & collect







GRANDES TABLES CUISINE D'AUTEUR

C'est une évidence : La capitale du Sud-Ouest attire plus de chefs en quête d'étoiles que jamais. La qualité des assiettes atteint un sommet stratosphérique, la créativité culmine dans une émulation à nulle autre pareille.

FINE DINING/CUISINE D'AUTEUR

It's beyond doubt: the capital of the South-West is attracting more chefs aiming for Michelin Stars than ever. The quality of food is reaching stratospheric heights and creativity is blossoming like nowhere else.

« LA » TABLE D'HÔTES - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

2, PLACE DE LA COMÉDIE, BORDEAUX - quatrieme-mur.com - 05 56 02 49 70

Dans le cadre somptueux du Grand-Théâtre de Bordeaux, Philippe Etchebest et sa brigade vous accueillent en cuisine pour un menu en 7 services. Unique.

In the sumptuous settings of Bordeaux's Grand Théâtre, Philippe Etchebest and his team welcome you for a 7 course meal. It's a unique experience.

AKASHI - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

45, RUE DU LOUP, BORDEAUX - akashibordeaux.fr - 09 74 56 96 68

Dans un décor minimaliste et épuré, le chef franco-japonais, à la fois précis et délicat, manoeuvre en toute subtilité une cuisine française innovante aux accents habilement nippons. Le résultat est un mariage quintessencié hissant la table au sommet des plus divines de la ville !

In a minimalist, stripped back setting, the Franco-Japanese chef works on his subtle, innovative French cuisine with hints of Nippon: precise yet delicate. The result is a quintessential marriage of two styles that place this restaurant among the most divine in the city!

AU BONHEUR DU PALAIS - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

74, RUE PAUL LOUIS LANDE, BORDEAUX - aubonheurdupalais.fr - 05 56 94 38 63

Depuis 1985, Andy et Tommy Shan proposent le meilleur de la cuisine cantonaise et de la cuisine sichuanaise. Le nom de l'établissement n'est en rien usurpé, les papilles sont aux anges.

Since 1985, Andy and Tommy Shan have served the best of Cantonese and Sichuanese cuisine. The name of the restaurant ("the joy of the palace") is justified. The taste buds are in heaven.

BLISSS - MÉRIGNAC

98, AVENUE DE MAGUDAS, MÉRIGNAC - blisss-restaurant.fr - 05 56 98 66 72

La cuisine d'auteur selon Anthony Ayçaguer : un menu surprise en 8 temps, composé selon les saisons et qui change tous les quinze jours. La béatitude.

Enjoy Anthony Ayçaguer's signature cuisine: a set menu, surprises, served in 8 courses and changing every 15 days, always crafted according to the season. Bliss.

GAROPAPILLES - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

62, RUE ABBÉ DE L'ÉPÉE, BORDEAUX - garopapilles.com - 09 72 45 55 36

Envie d'une promenade gustative ? Tanguy Laviale vous invite à la découverte de ses belles humeurs conjuguées aux 500 références de la carte des vins. Magique.

Fancy taking your taste buds for a walk? Tanguy Laviale invites you on a discovery of his sweet moods that change with the season, married to a 500-strong wine list. Magic.

JULIEN CRUÈGE - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

245, RUE TURENNE, BORDEAUX - juliencruege.fr - 05 56 81 97 86

Modernité et bon goût pourrait être la devise de Julien Cruège. Menu découverte soigné pour une cuisine joyeuse, inventive, gourmande et régionale. Du bonheur dans l'assiette.

If Julien Cruège were to have a motto it would be "modernity and refined taste". The carefully-selected tasting menu shows joyous, inventive and gourmet regional cuisine. A pleasure.

L'OISEAU BLEU - LA BASTIDE

127, AVENUE THIERS, BORDEAUX - loiseaubleu.fr - 05 56 81 09 39

La cuisine de François Sauvêtre se savoure les yeux fermés. Mention spéciale au menu « le plaisir des sens » en 6 suggestions proposé par le chef et au menu créatif. Divin.

François Sauvêtre's cuisine is best tasted with your eyes closed. A special mention should go to his menu "le plaisir des sens"- 6 suggestions from the head chef- and the "creative menu". Divine.

LA BRASSERIE LE BORDEAUX GORDON RAMSAY - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

PLACE DE LA COMÉDIE, BORDEAUX - bordeaux.intercontinental.com - 05 57 30 44 44

Quand la brasserie à la française se hisse au plus haut niveau sous la houlette du médiatique chef écossais, les classiques tutoient l'excellence. Et des plats signature, of course !

When the classic French brasserie is raised to its highest level under the stewardship of the famous Scottish chef, classics reach a level of excellence. With signature dishes, of course!

LA TABLE DE MONTAIGNE - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

144, RUE ABBÉ DE L'ÉPÉE, BORDEAUX - hotel-palais-gallien-bordeaux.com - 05 57 08 01 27

Dans les jardins, le rooftop et les prestigieux salons, le Chef Younesse Bouakkaoui vous invite à sa table pour partager sa passion lors d'un moment de convivialité.

In the gardens, the prestigious salons, and on the rooftop, Chef Younesse Bouakkaoui invites you to his table in order to share his passion in a warm moment.

LA TUPINA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

6, RUE PORTE DE LA MONNAIE, BORDEAUX - latupina.com - 05 56 91 56 37

Une véritable page d'histoire bordelaise dévolue aux spécialités du Sud-Ouest. Si Jean-Pierre Xiradakis n'est plus là pour veiller au grain, la cheminée fume et la tradition perdure. Exceptionnel et authentique.

A true Bordeaux institution, devoted to specialities from South-West France. If Jean-Pierre Xiradakis is no longer there in charge, the chimney smokes and traditions continues. Authentic.

LE 7 - RESTAURANT PANORAMIQUE - BASSINS À FLOTS

ESPLANADE DE PONTAC, BORDEAUX - le7restaurant.com - 05 64 31 05 40

C'est au 7e étage de La Cité du Vin que se trouve le restaurant Le 7 avec sa vue panoramique et unique sur Bordeaux. Les mets sont issus de produits régionaux de saison que le chef accommode aux saveurs du monde. 500 références de vins du monde.

Le 7 is located on the 7th floor of La Cité du Vin with its panoramic view on Bordeaux. The dishes are from seasonal regional produce, which our chef combines with flavours from around the world.

LE CENT 33 - LES CHARTRONS

133, RUE DU JARDIN PUBLIC, BORDEAUX - cent33.com - 05 56 15 90 40

Fabien Beaufour a relevé le pari : adapter au pays de Vatel les notions anglo-saxonnes de sharing concept et de casual fine dining. Un sans faute pour ce thuriféraire du robotayaki. Sublime.

Fabien Beaufour has took up the challenge: bringing Anglo-Saxon notions of sharing food and casual fine dining to Vatel territory. The disciple of robatayaki pulls it off. Sublime.

LE CHAPON FIN - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

5, RUE MONTESQUIEU, BORDEAUX - chapon-fin.com - 05 56 79 10 10

Depuis 1825, les étoiles s'épinglent au délirant décor rocailleux de cette mythique enseigne bordelaise. Le jeune chef Cédric Bobinet remet en scène la plus haute gastronomie française en passant sous les feux de la rampe les meilleurs produits de notre région sublimés par sa cuisine inventive et sapide.

Since 1825, this prestigious symbol of Bordeaux's star has shone brightly. The young chef Cédric Bobinet stages the highest French gastronomy by passing the limelight the best products of our region sublimated by his inventive and sapid cuisine.

DAVOLI - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

13, RUE DES BAHUTIERS, BORDEAUX - ledavoli.com - 05 56 48 22 19

Ici, David Grangier sublime le poisson, mais s'ingénie aussi à concocter d'audacieuses associations de textures. Au-delà du savoir-faire, le meilleur du terroir et un twist asiatique. Un must.

Here, David Grangier works wonders with fish, also striving to concoct audacious texture combinations. A blend of savoir-faire, the best produce and an Asian twist. A must.

LE GABRIEL - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

10, PLACE DE LA BOURSE, BORDEAUX - bordeaux-gabriel.fr - 05 56 30 00 80

De 8h à minuit, sur la célèbre place de la Bourse, Le Gabriel propose un bar, un bistrot et un restaurant gastronomique. Alexandre Baumard y décline une cuisine de saison gourmande et raffinée.

From 8 AM till midnight, on Bordeaux's famous place de la Bourse, Le Gabriel features a bar, bistro and a gastronomic restaurant, where Chef Alexandre Baumard will be offering enticing and refined seasonal cuisine.

LE PAVILLON DES BOULEVARDS - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

120, RUE DE LA CROIX-DE-SEGUEY, BORDEAUX - lepavillondesboulevards.fr - 05 56 81 51 02

Derrière la sobre porte rouge, Thomas Morel perpétue une histoire où se mêlent les notes régionales et la nécessaire touche créative, sans oublier l'agréable terrasse ombragée. Un classique bordelais.

Behind the sober red door, Thomas Morel is perpetuating a story where regional notes are mixed with the required creative touch, to say nothing of the pleasant shaded terrace. A joy.

LE PRESSOIR DARGENT - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

PLACE DE LA COMÉDIE, BORDEAUX - bordeaux.intercontinental.com - 05 57 30 44 44

Gordon Ramsay a accroché deux étoiles au-dessus de la table du très luxueux hôtel Intercontinental. Au menu : gastronomie aux influences british à deux pas de l'Opéra. So chic !

Gordon Ramsay has won two Michelin Stars for the incredibly luxurious Intercontinental hotel's restaurant. On the menu: gastronomy with British influences, just opposite the Grand Théâtre. So chic!

LE PRINCE NOIR - LA BASTIDE

1, RUE DU PRINCE NOIR, LORMONT - leprincenoir-restaurant.fr - 05 56 06 12 52

Ancien élève d'Alain Ducasse, Vivien Durand réalise des miracles quotidiens entre classicisme et modernité, renouvelant sa carte chaque mercredi. Envie de vivre un instant inédit ? C'est ici.

A former student of Alain Ducasse, Vivien Durand makes miracles daily, refreshing his menu- between classic and modern- every Wednesday. Want to try a new experience? This is the place.

LE QUATRIÈME MUR - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

2, PLACE DE LA COMÉDIE, BORDEAUX - quatrieme-mur.com - 05 56 02 49 70

Point de mur imaginaire dans ce bistrot chic dirigé par un certain Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France. Qualité, perfection, précision. L'essentiel en toute simplicité.

There's no imaginary wall in this chic bistro headed by a certain Philippe Etchebest, a Meilleur Ouvrier de France. Quality, perfection, precision. Pure and simple.

LE SAINT JAMES - BOULIAC

3, PLACE CAMILLE HOSTEIN, BOULIAC - saintjames-bouliac.com - 05 57 97 06 00

Au Saint James, Mathieu Martin succède au grand Nicolas Magie. À l'instar de son prédécesseur, le respect du terroir et de la tradition sont au service d'une cuisine simple, sincère et gourmande. Depuis le « Balcon de Bordeaux », le jeune chef surdoué joue sa partition avec virtuosité, instillant ses touches végétales en moderato cantabile. Subtil !

At Le Saint James, Mathieu Martin has succeeded the great Nicolas Magie. Just like his predecessor, he places an emphasis on respect for local produce and tradition, creating unpretentious, sincere cuisine. From "The Balcony of Bordeaux", the highly-skilled young chef instills vegetal touches to craft beautiful harmonious dishes.

LES TABLES VATEL - LES CHARTRONS

114-115, QUAI DES CHARTRONS, BORDEAUX - restaurantvatel.fr - 05 56 11 58 88

Recettes traditionnelles revisitées, saveurs du monde, produits régionaux, Adrien Ferran fait feu de tout bois selon l'arrivage du marché. Une réussite pour cette table d'école des futurs cadres de la restauration ! Superbe patio végétalisé.

Traditional recipes revisited, flavours from around the world, regional products: Adrien Ferran pulls out all the stops in accordance with what's in season. Superb patio. Bravo!

MA MAISON - CAUDÉRAN

515, AVENUE MARÉCHAL DE LATTRE DE TASSIGNY, BORDEAUX - restaurant-ma-maison.fr - 05 56 28 93 84

Et si la devise de Philippe Gauffre était : « Entrez, faites comme chez vous ! » ? Sans esbroufe, sincère, généreuse et maîtrisée, une cuisine gastronomique au prix bistronomique. On succombe.

Philippe Gauffre's motto could be, "Come in, make yourself at home!" No pretentiousness, just sincerity, generosity and skillfully-crafted gastro cuisine at a bistro price. We give in.

METS MOTS - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

98, RUE FONDAUDÈGE, BORDEAUX - metsmots.fr - 05 57 83 38 24

La valeur n'attend pas le nombre des années, Léo Forget en sait quelque chose dans cette ancienne imprimerie où s'invente une remarquable cuisine du marché. Élaboré et délicieux.

Worth doesn't necessarily come from age, as Léo Forget well knows. He has invented a remarkable cuisine from market produce in an old printworks. Sophisticated and delicious.

PARADOXE - LA BASTIDE

9, ALLÉE DE LA MORLETTE, CENON - restaurant-paradoxe.com - 05 57 80 24 25

Avec Christophe Girardot, La Cape est devenue Paradoxe. Que l'on se rassure, l'ancien second de Michel Guérard vous garantit le dépaysement dans l'assiette. Impeccable.

With Christophe Girardot, La Cape became Paradoxe. Reassuringly, Michel Guérard's former sous-chef guarantees exotic tastes emanating from your plate. Impeccable.



01 QUANJUDE BORDEAUX

42/44, allées de Tourny, Bordeaux (QUINCONCES / GRANDS HOMMES)
quanjude-bordeaux.com - 05 57 14 91 35

Bordeaux accueille le premier QUANJUDE en Europe – institution chinoise connue pour le canard laqué, recette créée en 1864. Fusion Franco Chinoise gastronomique dans un cadre romantique. Formule à 38€ le midi et à 60€ le soir.

Bordeaux is the first city in Europe to host a Quanjude Restaurant – Chinese institution worldwide known for his famous Beijing Duck, recipe created in 1864. Gastronomic Fusion between France and China. Lunch 38€. Dinner 60€.

RACINES - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

59, RUE GEORGES BONNAC, BORDEAUX - @restaurantracinesbordeaux - 05 56 98 43 08

Daniel Gallacher, ancien ostéopathe, s'est mis aux fourneaux en total autodidacte. Décomplexée, sa cuisine harmonieuse pioche dans le répertoire français et les racines écossaises. Merveilleux.

Daniel Gallacher, a former osteopath, taught himself how to cook. Free of any inhibitions, his harmonious cuisine draws upon the French repertoire and his Scottish roots. Marvellous.

RESTAURANT INFLUENCES - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

36, RUE SAINT SERNIN, BORDEAUX - restaurant-influences.com - 05 56 81 01 05

Une histoire d'amour franco-américaine délicatement relevée de notes italiennes qui se décline en savoureux menus surprises réinventés chaque mois. Bel accueil et intimité. Love is in the air.

A Franco-American love story delicately tinged with Italian notes, resulting in flavoursome tasting menus which change every month. Lovely welcome and intimate. Love is in the air.

RESTAURANT THIERRY ARBEAU - SAINT-AUBIN-DE-MÉDOC

HÔTEL LE PAVILLON DE SAINT-AUBIN - ROUTE DE PICOT, ST-AUBIN-DE-MÉDOC - pavillonsaintaubin.com - 05 56 95 98 68

Oasis de détente, le Domaine hôtelier du Pavillon de Saint Aubin recèle une table où les classiques sont l'œuvre de Thierry Arbeau, artisan passionné, habité par une haute idée de la gastronomie.

An oasis of relaxation, the Pavillon de Saint Aubin hotel complex boasts a restaurant where Thierry Arbeau, a passionate artisan, produces classics with a zeal for gastronomy.

SOLENA - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

5, RUE CHAUFOUR, BORDEAUX - solena-restaurant.com - 05 57 53 28 06

Qui a dit que la sobriété était l'ennemi de la créativité ? Certainement pas Victor Ostronzec, qui avec trois ingrédients, transforme l'assiette en pure émotion. Incontournable.

Who said simplicity was the enemy of creativity? Certainly not Victor Ostronzec, who transforms a plate into pure emotion with just three ingredients. Unmissable.

SYMBIOSE - LES CHARTRONS

4, QUAI DES CHARTRONS, BORDEAUX - symbiose-bordeaux.com - 05 56 23 67 15

La réussite audacieuse d'un bar à cocktail et d'une table à la mode doublée d'une constante créativité. La bande de Félix Clerc brise les codes tout en magnifiant les produits simples. Enivrant.

An audacious success: a constantly creative cocktail bar and fashionable restaurant. Félix Clerc's team breaks the mould but brings out incredible tastes from simple products. Intoxicating.

TENTAZIONI - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

59, RUE DU PALAIS GALLIEN, BORDEAUX - tentazioni-bordeaux.fr - 05 56 52 62 12

Petit par la taille mais immense par le plaisir procuré. Cuisine inspirée, savoir-faire hyper maîtrisé, produits de haute volée et saveurs vibrantes. Ici l'Italie résonne sans tapage et c'est sublime !

They may be small in size, but they deal out enormous pleasure. Inspired cuisine, incredible savoir-faire, high-quality products and vibrant flavours. Here, we have a true taste of Italy and it's sublime!



CUISINE CRÉATIVE

Parce que l'inventivité n'est pas l'apanage des toques les plus prestigieuses, une nouvelle génération de restaurateurs a compris toute l'importance d'innover sans sacrifier à l'esbroufe. Attention aux frissons.

CREATIVE COOKING

As inventiveness isn't the just privilege of the most decorated chefs, a new generation of restaurant-owners have understood the importance of innovation without falling into pretentiousness. Prepare to be moved.

C'YUSHA - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

12, RUE AUSONE, BORDEAUX - cyusha.com - 05 56 69 89 70

Une cuisine créative, gourmande et fine à la fois, mais sans concession, fruit d'un savoir-faire hors-pair et d'une immense maîtrise technique à l'écart des modes et des tendances.

A creative, generous yet refined cuisine, but uncompromising. It's the fruit of a peerless savoir-faire and immense technical mastery on a different level from fashions and trends.

COMPTOIR DE SÈZE - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

23, ALLÉES DE TOURNY, BORDEAUX - hotel-de-seze.com - 05 56 14 16 12

Idéal pour une balade gourmande, ce bistrot gastronomique déroule une carte traditionnelle française fraîche et raffinée. Belle cuisine inventive et gourmande à base de produits de saison.

Take your taste buds for a walk. This gastro bistro has a fresh and refined traditional French menu. Wonderful, inventive gourmet cuisine made with in-season produce.



02 DOCK G6

63 rue Lucien Faure, Bordeaux (BASSINS À FLOT)
dockg6.com - 05 56 01 25 00

Le Dock G6, votre lieu de vie en plein cœur des Bassins à Flot avec son bar et restaurant WELLMAN, son rooftop WALLACE et le restaurant « Dans le noir ». Vous y trouverez une cuisine inventive, mêlant richesses locales et parfums oubliés venus d'ailleurs.

The Dock G6, your living space in the heart of the Bassins à Flot with its bar and restaurant WELLMAN, its rooftop WALLACE and the restaurant «Dans le noir». You will find an inventive cuisine, mixing local and faraway flavors.



DOMAINE DES TENTATIONS - GRADIGNAN

4, CHEMIN DES MOULINS, GRADIGNAN - le-domaine-des-tentations.fr - 05 56 89 53 53

Une affaire de famille qui propose une cuisine raffinée et sapide face au célèbre Prieuré de Cayac. Un cadre bucolique, au-dessus d'une rivière, et un refuge loin de l'agitation de la ville.

A family affair, where they serve fine cuisine full of flavours, facing the famous UNESCO-listed Prieuré de Cayac. A rustic setting above a stream, a refuge far from the noise of the city.

L'ATELIER DES FAURES - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

48, RUE DES FAURES, BORDEAUX - @atelierdesfaures - 09 86 42 45 45

Une ardoise comme un point de fusion entre Aquitaine, Asie et Orient. Cuisine magique, desserts renversants, belle sélection de vins. Gastroriginal ! Réservation obligatoire.

In a charming loft, enjoy a fusion of Aquitaine, Asia and the Orient. Magic cooking, astounding desserts and a great wine selection. Originality dedicated to gastronomy.

L'AVENUE CARNOT - CAUDÉRAN

2, AVENUE CARNOT, BORDEAUX - avenue-carnot.com - 05 56 02 20 27

À deux pas du Parc bordelais, on compose et on invente des plats colorés gorgés de saveurs. Une cuisine entre amour et inventivité.

A stone's throw from the Parc bordelais, here they create and invent dishes filled with colour and flavour. The flavours are deep and the colours sparkle. It's cuisine made with love and inventiveness.

L'EXQUIS - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

3, RUE DE GUIENNE, BORDEAUX - restaurantlexquisbordeaux.fr - 09 66 82 84 49

La gastronomie d'influence française revisitée par la technique et l'audace japonaise d'un chef maîtrisant le tout, entre finesse et perfection. Un rapport qualité/prix hallucinant. Incontournable.

Gastronomy born from French influences, revisited by the Japanese technique and audacity of an expert chef with finesse and perfection. Incredible value for money. Unmissable.

L'IGUANE - MÉRIGNAC

83, AVENUE DU PRÉSIDENT JF KENNEDY, MÉRIGNAC - restaurant.liguane.fr - 05 56 34 07 39

Matériaux nobles, cadre sobre, élégant et confortable. Accueil chaleureux, service raffiné, discret, attentif. Et surtout, une cuisine précise s'appuyant sur des produits de saison et de grande qualité.

Noble materials, a simple, elegant and comfortable setting. A warm welcome, with refined, discreet and attentive service. Most of all, precise cuisine founded on seasonal, high-quality products.

L'ORIGINEL - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

35, RUE DU LOUP, BORDEAUX - @LoriginelBordeaux - 05 56 44 21 19

Un petit restaurant cosy, décontracté et charmant à la décoration sobre et soignée, et dont le nom annonce une cuisine revenant à l'essentiel. Le bon produit, la justesse du goût et de la cuisson, l'équilibre des textures.

A charming, cosy, little restaurant with a relaxed ambiance and simple, immaculate decor. The name effectively conveys their attitude: good products, exactitude in taste and cooking, a balance of textures.

LE CLOS D'AUGUSTA - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

339, RUE GEORGES BONNAC, BORDEAUX - leclosdaugusta.fr - 05 56 96 32 51

L'une des adresses les plus fines et gourmandes qui mérite le détour. Des recettes exécutant la partition régionale avec une idée du marché renouvelée. Carte copieuse, atmosphère conviviale, service amène.

One of the finest gourmand restaurants, well worth the detour. Recipes that use regional traditions and produce aligned with new market ideals. Copious menu, convivial atmosphere, affable service.

LOCO BY JEM'S - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

293, RUE D'ORNANT, BORDEAUX - locobyjems.com - 05 56 55 99 37

Après avoir officié aux côtés de Thierry Marx à Cordeillan-Bages, revenu d'un long périple autour du monde, le jeune chef Jérémy propose une carte « bistro » à midi et « gastro » le soir, sublimant les produits comme autant de joyaux bruts à révéler. Une cuisine la fois technique et délectable pour un résultat jouissif dans l'assiette !

Having worked alongside Thierry Marx at Cordeillan-Bages and having returned from a long trip around the world, the young chef Jérémy proposes a "bistro" menu for lunch and a "gastro" one for dinner, giving each ingredient close attention. His cooking is both technical and delectable, with a joyful result on the plate!

MEMES'TRA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

249, COURS DE LA SOMME, BORDEAUX - restaurant-memestra.fr - 05 56 75 55 72

« Remets-nous la même chose » en patois breton ! Une cuisine bistronomique mariant produits bien travaillés, portions généreuses et textures variées. Simple et chic !

"We'll have the same thing" in Breton jargon! Bistro cuisine with well-prepared produce, generous portions, varying textures. It's a marriage of chic and simplicity.

PASTEL - LES CHARTRONS

2, QUAI DES CHARTRONS, BORDEAUX - restaurant-pastel.com - 09 70 98 62 20

Fraîcheur dans l'assiette, produits du marché, menu de saison, humeur bistronomique et gourmande. Des plats simples mais toujours goûteux, mettant en exergue les saveurs brutes.

Freshness on the plate, market-sourced produce, seasonal menu, bistro and gourmet mood. Simple dishes but always tasty, highlighting stronger flavours.



03 RESTAURANT CROMAGNON

48 rue du Palais Gallien, Bordeaux (SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE)
lecromagnon.fr - 05 56 81 17 52

Venez découvrir la cuisine florale et raffinée de la cheffe Oxana, dans un cadre frais et contemporain en plein coeur de Bordeaux, à 2 pas de la place Gambetta. Du mardi au samedi au dîner et uniquement le vendredi au déjeuner.

Discover the floral and refined cuisine of the cheffe Oxana, in a fresh and contemporary setting, in the center of Bordeaux, 2 minutes from place Gambetta. For dinner from Tuesday to Saturday and for lunch on Friday only.





SON'RESTAURANT - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

14, RUE PAUL LOUIS LANDE, BORDEAUX - www.son-restaurant.fr - 05 57 67 10 46

Le talentueux et jeune chef Sylvain Renzetti exécute avec précision et brio des assiettes créatives et sapides de haute volée, au dressage graphique et épatant ! Le soir, un menu en 5 service pour explorer plus encore le talent de ce surdoué des fourneaux. À tester au plus vite !

The talented young chef Sylvain Renzetti executes his sensational, creative, sapid dishes with precision and gusto, with delightful presentation! For dinner, enjoy a 5-course meal to explore the talents of this gifted chef even further. Book as soon as you can!



BISTROTS BISTRONOMIE

Apparue dans les années 1990, la bistronomie et son trio bons produits, grande technique et convivialité, a dépoussiéré et remis la grande cuisine à portée de tous. Autant dire qu'elle a bien secoué le paysage bordelais.

BISTRO

Having popped up in the 1990s, "bistronomy" and its triple-threat of good ingredients, admirable technique and conviviality modernised itself and brought grand cuisine to all. It had a big impact on the Bordeaux food scene.

ARCADA - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

13, RUE DE LA ROUSSELLE, BORDEAUX - arcada-restaurant.fr - 05 56 23 08 61

Le jeune chef Jean-Philippe Vecco, rompu aux grandes maisons : de Ducasse à Robuchon, en passant par Gagnaire, exécute avec précision des assiettes subtiles et raffinées, tant visuellement que gustativement. Sous les voûtes de pierre, le décor ne manque pas de charme, on s'y attarde volontiers !

The young chef Jean-Philippe Vecco has worked with some of the great chefs such as Ducasse, Robuchon and Gagnaire, and executes his subtle, refined dishes with precision, both visually and in terms of taste. Under the stone vaulted ceiling, the interior is charmingly decorated, pulling you in!

AU BISTROT - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

61, PLACE DES CAPUCINS, BORDEAUX - @aubistrotbordeaux - 06 63 54 21 14

Place des Capucins, une adresse qui s'inspire largement du principe de brasserie, avec de très bons produits. Dans un élégant décor boisé, l'endroit adéquat pour partager, en intimité, un bon repas.

On Place des Capucins, this restaurant mostly draws its inspiration from the brasserie using superb products. With its elegant wooden decor, it's a great, intimate place for sharing a good meal .

BISTRO RÉGENT - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

6, COURS GEORGES CLÉMENCEAU, BORDEAUX - bistro-regent.fr - 05 56 44 90 00

Recommandé par le charismatique Philippe Etchebest, cette adresse obéit au principe du plat unique servi avec frites maison à volonté et salade verte. Bon, pas cher et rapide.

Recommended by the charismatic Philippe Etchebest, this restaurant obeys the principle of a single dish served with home-cut chips and salad. It's good quality, it's cheap and it's fast.

BISTROT ROUGE - PESSAC

157, AVENUE JEAN JAURES, PESSAC - bistrotrouge.fr - 09 82 40 13 35

À un vol d'oiseau du vignoble classé Haut-Brion, une belle alliance entre bar à vins et restaurant. La cuisine, simple, à base de produits frais, change avec les saisons, le marché et l'inspiration du chef.

Close to the prestigious Chateau Haut-Brion, it's a beautiful fusion of wine bar and restaurant. The cuisine is simple, with fresh market produce, changed seasonally by the chef.

CHAI LES COPAINS - LES CHARTRONS

1, QUAI DE BACALAN, BORDEAUX - @chaiLesCopains - 05 56 04 55 27

Ici, pas d'esbroufe, place à la cuisine maison, aux produits frais et à la convivialité. La maison a les deux pieds solidement enracinés dans le terroir et maîtrise son sujet sur le bout des doigts.

No pretentiousness here, this is good old-fashioned home cooking, all about fresh produce and conviviality. Their cuisine is firmly rooted in local food and is prepared with expertise.

CHEZ DUPONT - LES CHARTRONS

45, RUE NOTRE-DAME, BORDEAUX - chez-dupont.com - 05 56 81 49 59

Le charme à l'ancienne d'une table vénérable qui joue à merveille la carte bistrot et ses classiques. Cuisine du marché, valeurs sûres, formule quotidienne aussi fraîche qu'abordable.

The old-fashioned charm of a venerable restaurant which plays marvellously with its bistro menu and classics. Market-sourced cuisine, distinct values, a fresh daily lunch deal that's affordable.

COMPTOIR CUISINE - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

2 PLACE DE LA COMÉDIE, BORDEAUX - comptoir cuisine.com - 05 56 56 22 33

Idéalement situé en face de l'Opéra, sa cuisine est plébiscitée par les bordelais grâce à son jeune chef talentueux. Restaurant, salon de thé, snacking, bar à vins, terrasse.

Comptoir cuisine is a very famous restaurant located just in front the Bordeaux Grand théâtre. The fresh market food and very tasty cuisine is approved by all the people from Bordeaux, thanks to his young chef. Restaurant, snacking, tea time, wine bar, terrace.

FRIDA - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

29, RUE BUHAN, BORDEAUX - frida.fr - 05 57 99 28 44

Un vrai lieu de vie dont l'humeur varie selon l'heure : bar à cocktails, bar à vins, ambiance tapas, restaurant tout en finesse et superbe cour intérieure. Certains plats en deux formats pour tous les estomacs.

A really lively place where the mood changes according to the time of day: cocktail bar, wine bar, tapas bar, restaurant, all with aplomb. Superb courtyard. Some dishes are prepared for two.

GAUTA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE NEW

40, RUE TRAVERSANNE, BORDEAUX - www.gauta.fr - 05 56 64 31 02

Le dernier né du chef étoilé Vivien Durand en mode sud-ouest est un retour aux vrais plats bistrotiers plaçant le produit au coeur de l'assiette. Au menu, une proposition d'abat et une suggestion en miroir pour les moins téméraires.

The last-born of the Michelin-star chef Vivien Durand is back in South-West mode, serving real bistro-style dishes while putting the emphasis on ingredients. Braver food lovers can tuck into some game, others can try out their wonderful seafood.

L'AIR DE FAMILLE - LES CHARTRONS

15, RUE ALBERT PITRES, BORDEAUX - lairdefamillebordeaux.com - 05 56 52 13 69

Une cuisine traditionnelle pleine de finesse, qui met l'accent sur les produits du terroir. Adresse chaleureuse et sans prétention, rapport qualité/prix de haute tenue et amour du travail bien fait.

Traditional cuisine, full of finesse, with an emphasis on local produce. A warm, unpretentious restaurant, where the food is excellent value and they take pride in what they serve.

L'EXPLOIT - LES CHARTRONS

29, QUAI DES CHARTRONS, BORDEAUX - @Bistrot-L-Exploit - 05 57 59 92 82

Plats canailles, décor original, ambiance chaleureuse, le fief de l'os à moelle, du pied de cochon et de la queue de bœuf brille par son accueil et ses conseils avisés. Portions généreuses, prix tenus.

Salt of the earth dishes, original decor, warm atmosphere: this is the kingdom of marrowbone, pig's trotter and oxtail. Great welcome and advice. Generous portions and reasonable prices.

LA BELLE SAISON - LA BASTIDE

75, QUAI DE QUEYRIES, BORDEAUX - la-bellesaison.fr - 05 57 80 33 33

D'accord, la vue sur la Garonne est imprenable, mais cette maison a de l'ambition dont une cuisine sophistiquée, variée et prometteuse.[...]

Yes, the view over the Garonne is unobstructed, but this restaurant has higher ambitions than that, hence its varied, sophisticated, promising cuisine. Interesting inside bar plus outside bar.

LA GIGI - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE NEW

32, RUE DES ALLAMANDIERS, BORDEAUX - @lagigibordeaux - 09 80 73 20 69

La nouvelle version de la Girondine déploie une street-food bistronomique gourmande et conviviale, mariant produits locaux et saveurs du monde. Côté bar, la mixologie est à l'honneur avec une carte de cocktails très engageante !

Formerly La Girondine, Gigi serves convivial, gourmet, bistro-style street food, bringing together local and international flavours. The bar is run by mixologists, making for a cocktail menu that is very attractive indeed!

LAUZA - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

5, RUE DU HÂ, BORDEAUX - lauza.fr - 05 56 52 76 59

Sympathique adresse évoluant dans la catégorie bistronomique. Saveurs insolites, cuissons maîtrisées, service courtois et dynamique, carte courte évoluant régulièrement, produits de saison et de qualité.

A charming restaurant that's developing in the bistronomy category. Unexpected flavours, courteous and dynamic service, a small menu that changes regularly, seasonal products of a high quality.

LE BISTROT DES ANGES - LES CHARTRONS

19 RUE RODE, BORDEAUX - bistrotdesanges.fr - 05 56 79 14 57

Ici, la gentillesse est contagieuse et transparaît jusque dans les assiettes. Rien ne vaut un brin de passion pour attirer les foules. La créativité et l'envie de surprendre les clients, dont beaucoup de fidèles, sont une préoccupation quotidienne.

Here, kindness is contagious and shows even onto the plate. Nothing better than a touch of passion to draw a crowd. Our creativity and our desire to surprise customers, many of whom are regulars, are our every day aim.

LE CAFÉ DE L'ESPÉRANCE - BOULIAC

10, RUE DE L'ESPLANADE, BOULIAC - cafe-esperance-bouliac.com - 05 56 20 52 16

À Bouliac, cette annexe du mythique Saint-James entretient la flamme bistronomique avec humanité. Belles propositions gourmandes et plaisir maximal dans l'assiette. Un rêve champêtre.

In Bouliac, this annexe to the mythical Saint-James keeps the bistro flame burning with a human touch. Beautiful gourmet options and total pleasure in every plate. A bucolic dream.

LE CAFÉ DU THÉÂTRE - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

3, PLACE PIERRE RENAUDEL, BORDEAUX - le-cafe-du-theatre.fr - 05 57 95 77 20

Avant ou après la représentation ? Pas de souci, même le midi, ici, dans un cadre élégant, la carte déroule entrées raffinées, plats signature et desserts mémorables. Cuisine du marché au service des produits de saison.

Before or after the show? It matters not, enjoy the elegant setting even at lunchtime, with sophisticated starters, signature dishes and unforgettable desserts on the menu. Market cuisine using seasonal products.

LE CARREAU - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

30, RUE DU PAS-SAINT-GEORGES, BORDEAUX - restaurant-lecarreau.com - 05 57 85 90 13

Des plats de brasserie allurés et des tapas de choix. Entre bois blond et marbre noir du bar, à table on savoure le terroir revisité tout en nuances. Belle sélection de vins.

Brasserie dishes with a fashionable touch, plus excellent tapas. Among the blond wood and black marble of the bar and tables, taste revisited local produce. Great selection of wines.

LE CHARABIA - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

25, RUE DU MARÉCHAL JOFFRE, BORDEAUX - www.lecharabia.fr - 05 56 44 41 74

À deux pas du palais, ce bistrot de quartier répand hardiment bonne humeur et gourmandises. Ici, on ripaille, on s'esclaffe entre copains, on gueuletonne de bons plats canailles ! Le soir, brûle-doigts redoutables à partager accompagnés de goulées de vin sincère. Viandards bienvenus !

In the heart of historic Bordeaux, this local bistro is a place of good humour and gourmet treats. The place is ripe for feasting and festivities with great rustic dishes! In the evening, share some fantastic mussels and sip on some good-quality wine. Meat-lovers are more than welcome!

LE CHICOULA, BISTROT D'ART - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

22, RUE DE CURSOL, BORDEAUX - lechicoula.fr - 06 52 40 64 54

Mis aux fourneaux par l'illustre Alain Ducasse et inspiré par les plus grands, le chef Guenaël réalise avec brio une cuisine bistro-fusion raffinée et de haute volée pour quelques tables bien renseignées ! Les avis ne tergiversent pas, le Chicoula est dans la place !

Trained by the illustrious Alain Ducasse and inspired by the greatest chefs, Guenaël has created a refined bistro-fusion cuisine that shines brightly, as diners who have eaten here can confirm! The reviews aren't wrong, Le Chicoula is worth the visit!

LE CHIEN DE PAVLOV - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

45, RUE DE LA DEVISE, BORDEAUX - lechiendepavlov.com - 05 56 48 26 71

Le jeune bistrot bordelais ose une cuisine toute à la fois fraîche et originale, renouvelant régulièrement ses recettes au gré du marché, des saisons et de l'envie. Menu dégustation inventif et goûteux.

This young Bordeaux bistro is daring with its fresh yet original cuisine, often changing the menu according to the market, what's fresh and their wim! Inventive, flavoursome tasting menu.

LE CLANDESTIN - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

56, RUE DU HAMEL, BORDEAUX - leclandestin-restaurant.fr - 09 70 38 01 70

Entre gastronomie, bistrot et cuisine de marché, la discrète enseigne au décor sobre et sans prétention met en valeur des plats inventifs. Assiettes généreuses et locavores.

A mix of gastronomy, bistro food and market-sourced cuisine, this simply-decorated, unpretentious restaurant showcases inventive dishes. Family atmosphere, generous, locavore dishes.

LE CONFIDENTIEL - LES CHARTRONS

80, QUAI DES CHARTRONS, BORDEAUX - leconfidentiel.fr - 05 57 87 67 72

Installé dans un ancien chai de négociant, un établissement qui joue la carte bistronomique, option produits du terroir, dans un décor chic. Concerts le weekend et brunch dominical à volonté.

Set up in a former wine merchant's storehouse, this establishment plays with a bistro menu, serving local produce in a chic decor. Concerts on the weekend and Sunday all-you-can-eat brunch.

LE LION LILAS - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL -

6, RUE BOUQUIÈRE, BORDEAUX - lelionlilas.com - 09 73 68 61 51

Ce ravissant petit bistrot de quartier à la devanture vintage est mené par une petite équipe très accueillante. À table, des bons petits plats régionaux de bistrot bien exécutés, dont l'incontournable burger de canard confit aux pommes et la nostalgique tarte tatin !

This ravishing little neighbourhood bistro with a vintage exterior is run by a very welcoming little team. They skillfully serve great little, regional, bistro-style dishes, including the must-try duck confit and apple burger, or the nostalgic tarte tatin!

LE M - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

53, RUE LAFAURIE MONBADON, BORDEAUX - restaurantlem.com - 05 56 79 01 64

Enseigne aussi discrète qu'exceptionnelle. Une expérience culinaire cinq étoiles « à la française » dans un cadre chaleureux. Entre épure et relecture, une belle créativité à un prix abordable.

Discreet yet exceptional. A five star culinary experience "à la française" in a comfortable setting. Refined and re-interpreted, they demonstrate wonderful creativity at an affordable price.

LE PETIT VESTIAIRE - MÉRIGNAC

107 AVENUE MARCEL DASSAULT, MÉRIGNAC - maisonlascombes.fr - 05 56 34 18 75

Une cuisine de bistrot à base de produits frais et de saison, le tout dans une ambiance chaleureuse. Joli jardin et boulodrome à la belle saison. Authentique et convivial !

A bistrot cooking from fresh and seasonal products, a warm atmosphere...Pretty garden and bowling alley in summer time. Authentic and convivial !

LE PUY PAULIN - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

14 PLACE PUY-PAULIN - lepuypaulin.fr - 05 56 81 85 52

Un bistro typiquement français, au cœur du centre-ville de Bordeaux. À la carte, des recettes traditionnelles et des produits du Sud-Ouest : mijotés, pièces de bœuf grillé, charcuteries régionales.

A typical french bistro, at the heart of the city center of Bordeaux. À la carte, find traditional recipes and products from the Southwest of France : stews, grilled beef, regional cured meats.

LE SIMAN - LA BASTIDE

7, QUAI DE QUEYRIES, BORDEAUX - siman-bordeaux.com - 05 56 67 49 90

Une vue de choix sur la Garonne et le Pont de pierre, un beau voyage gastronomique entre terroir aquitain et influences espagnoles, ponctué de notes japonaises. Desserts de la pâtisserie Sweet Valentine.

With an excellent view over the Garonne and the Pont de pierre, Siman takes you on a beautiful gastronomical journey through Aquitaine, Spain and even Japan. Desserts from Sweet Valentine pâtisserie.

MIMOSA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE NEW

7, RUE DES FAURES, BORDEAUX - www.mimosa-restaurant.fr - 05 56 94 62 86

À la fois, petite cantine proposant de jolis plats inspirés, épicerie de poche et salon de thé cosy à la sélection de pâtisseries alléchante ! Une très jolie adresse à suivre !

While serving inspired and attractive little dishes, Mimosa is also a deli and a tea room, serving a selection of tantalising pastries! A lovely place worth a little visit!

MODJO - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

74, COURS D'ALSACE ET LORRAINE, BORDEAUX - modjorestaurant.com - 05 56 30 92 91

Promise à un bel avenir, cette sublime adresse menée par un duo de chefs se distingue tant par son cadre que par son assiette. Finesse, maîtrise, saveur, accords mets et vins, passion des produits.

Destined for great things, this sublime restaurant headed by a pair of chefs is distinguished by its setting and by its cuisine. Finisse, mastery, flavour, wine pairings, love for their products. Heavenly.



04 NULLE PART AILLEURS

19 cours du Maréchal Foch, Bordeaux (QUINCONCES / GRANDS HOMMES)
nullepartailleurs.net - 05 56 52 27 58

Une vraie cuisine de bistrot à base de produits frais. Charcuterie, plats, fromages et desserts réalisant une partition gourmande que complète une carte des vins en bouteille ou au verre judicieusement composées.

Here, you may enjoy an authentic bistro cuisine based on fresh produce. Delicatessen, dishes, a large selection of cheese and desserts create a gourmet meal completed by a carrefully selected wine list with wines available by the glass or bottle.

OPUS 34 - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

34, RUE PORTE DE LA MONNAIE, BORDEAUX - @opus34.bordeaux - 05 56 31 12 33

Le jeune chef Paul Gouzien régale ses hôtes de « Simonettes », petits plats bistrots à partager ou pas, en l'honneur de sa grand-mère. La partition est bien maîtrisée et créative. Concerts à l'honneur, of course !

The young chef Paul Gouzien treats his guests with "Simonettes", small bistro dishes to share or not, in honor of his grandmother. The score is well mastered and creative. Concerts in the spotlight, of course !

PORTE QUINZE - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

15, RUE EMILE DUPLOYÉ, BORDEAUX - restaurantportequinze.fr - 09 61 65 60 19

Temple de la bistronomie contemporaine, à l'écart du tumulte, ce mouchoir de poche revendique la taille humaine au service d'une cuisine renversante et d'une proximité unique. Un diamant.

A temple to contemporary bistro cuisine in the city centre somehow tucked away from the crowds, this tiny place makes a huge impact with its remarkable cuisine. A diamond.

SOIF - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

35, RUE DU CANCÉRA, BORDEAUX - soif-bordeaux.com - 09 86 10 42 40

Bistrot à vins dans l'air du temps misant sur une impitoyable sélection nature européenne où l'on savoure des mets d'une belle droiture bistronomique. Assiettes à partager et accueil chaleureux.

A wine bistro in keeping with the times, investing in a serious selection of European natural wines, you can also taste some great bistro dishes. Sharing plates and warm welcome.



BRASSERIES

Piliers éternels d'une certaine idée de la gastronomie « à la française », les brasseries sont toujours l'assurance des valeurs sûres et des plats que d'autres jugent à tort désuets. Et à Bordeaux, elles ont du chic.

BRASSERIES

A cornerstone of a certain strain of French gastronomy. Brasseries are where you can always be sure of traditional French values and dishes that others wrongly judge as being outdated. In Bordeaux, they have class.

AU COMPTOIR DU MARCHÉ - LE BOUSCAT

44, AVENUE AUGUSTE FERRET, LE BOUSCAT - restaurant-bouscat-au-comptoir-du-marche.com - 05 56 43 92 73

Passés les étals, au fond d'un couloir, trois salles chaleureuses et animées s'offrent au regard. Carte traditionnelle selon l'inspiration ou le marché du jour. Service efficace.

Pass the stalls, walk to the end of a corridor and through a door for a surprise: 3 rooms with a kitchen behind a glass wall. Traditional menu based on what's fresh at the market. Efficient service.



05 BODEGON (SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE)

14 place de la Victoire, Bordeaux
www.bodegon.fr- 05 56 94 74 02

Pour les gourmets, les curieux, et les sportifs. Un lieu, une équipe, la victoire. Rendez-vous pour un verre, pour un bon repas ou pour une rediffusion sportive, vous êtes incontestablement au bon endroit... en un mot : incontournable !

For gourmets, the curious, and sportsmen. A place, a team, the victory. Appointment for a drink, for a good meal or for a sporting rerun, you are in the right place... in a word: unavoidable!




BRASSERIE L'ORLÉANS - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

36, ALLÉES D'ORLÉANS, BORDEAUX - brasserie-lorleans.fr - 05 56 00 50 06

Fondée en 1942, cette adresse a su rester dans son jus et perpétue les valeurs ancestrales de la brasserie à la française entre traditions et gourmandise. Et la possibilité de louer, dans la cave, son casier personnel !

Founded in 1942, this restaurant has held steady while perpetuating the ancestral values of the French brasserie, between tradition and good food. You can even hire a personal space in their cellar!

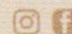


06 CARANAVAL CAFÉ (HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK)

14 bis rue Duffour Dubergier, Bordeaux
carnavalcafe-bordeaux.fr - 09 67 59 24 74

Comme toutes les recettes simples, la nôtre nécessite des ingrédients de qualité : un lieu surprenant, une ambiance bienveillante, des recettes gourmandes et à prix serrés. Agrémentez le tout avec une équipe dynamique et des tonnes de sourires !

Like all simple recipes, ours requires quality ingredients: a surprising place, a friendly atmosphere and gourmet recipes at competitive prices. Complement it all with a dynamic team and tons of smiles!



07 EDOUARD

16 place du Parlement, Bordeaux (SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL)
edouard-bordeaux.com - 05 56 81 48 87

Edouard, c'est chaleureux et accueillant, ce bistrot brasserie se veut fervent défenseur de la tradition sans pour autant s'y enfermer. C'est aussi une sélection de vins travaillée. Alors, goûtons, trinquons, et parlementons encore...

Edouard is a warm and welcoming place, this brasserie bistro is a fervent defender of tradition without being locked into it. It also offers a precise and refined selection of wines. So, let's taste, toast, and talk again...






08 LA BRASSERIE BORDELAISE

50 rue Saint-Rémi, Bordeaux (SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL)
brasserie-bordelaise.fr - 05 57 87 11 91

Une véritable institution, le repère incontournable des amateurs de bonnes viandes et du Sud-Ouest ! À la carte, retrouvez le bon goût des traditions du Sud-Ouest dans cette adresse gourmande animée : viandes grillées et plats typiquement gascons.

A true institution, the unmissable home of meat and southwest lovers ! À la carte, find the good and traditional taste of the southwest in this bustling gourmet address : grilled meat and dishes of Gascony.




LA FAMILIA BRASSERIE DES HALLES - BASSINS À FLOT

ESPLANADE DE PONTAC - familia-brasserie.fr - 05 56 07 36 15

Une brasserie gourmande, chic et populaire. Dans les assiettes, c'est une cuisine simple et de marché, où se mêlent sans chichi des produits de qualité, du Sud-Ouest et d'ailleurs.

A brasserie gourmet, chic and popular. In the kitchen, it's a simple cooking with fresh products where produces from the southwest and elsewhere mix without any fuss.

LA TABLE DU BURDIGALA - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

115, RUE GEORGES BONNAC, BORDEAUX - burdigala.com - 05 56 90 16 16

Brasserie à la déco chic et contemporaine, cuisine locale savoureuse et revisitée avec brio, cette table d'hôtel, au prix plus qu'honnête, mérite le détour. Côté vin, la spectaculaire cave défend fièrement son ancrage bordelais !

A brasserie with chic decor and tasty local cuisine revisited with gusto; this restaurant has very respectable prices and is worth the detour. Their spectacular wine cellar is true to their proud Bordelais heritage!

LE 1925 - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

4, PLACE DES QUINCONCES, BORDEAUX - le1925.fr - 05 56 52 84 56

Voyage dans le temps assuré, direction Les Années folles dans un décor évoquant les fastueuses brasseries parisiennes. La carte suit, sublimant les classiques du genre. Service irréprochable.

Guaranteed trip back in time, taking you to Les Années Folles in a decor that evokes sumptuous Parisian brasseries of the period. The menu follows with classics of the genre. Impeccable service.

LE BISTRO DU SOMMELIER - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

163, RUE GEORGES BONNAC, BORDEAUX - bistrodusommelier.com - 05 56 96 71 78

Depuis plus de trente ans, ici on démocratise les grands vins, servis à table accompagnés d' une cuisine traditionnelle de brasserie qui se pare de sophistication. Patio fort appréciable à la belle saison.

For more than thirty years, this bistro has bought the great wines to the people, serving them alongside a traditional brasserie cuisine that oozes sophistication. Lovely patio in season.

LE CAFÉ DES ARTS - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

138, COURS VICTOR HUGO, BORDEAUX - lecafedesarts.fr - 05 56 91 78 46

On y vient pour le charme Art Déco, du café matinal au dernier verre entre amis. Institution parmi les institutions, ce refuge convivial affiche une carte brasserie remarquable.

Patrons come for the Art Deco charm, from the morning coffee to the nightcap. An institution among institutions, this convivial refuge has a remarkable brasserie-style menu.

LE CAFÉ DU LEVANT - SAINT-JEAN / BELCIER

25, RUE CHARLES DOMERCQ, BORDEAUX - cafedulevant.fr - 05 57 80 26 22

Depuis 1923, cette splendide brasserie accueille les voyageurs de la gare Saint Jean. Chic et raisonnable, entre choucroute et tartare, un havre sans âge qui vise l'excellence de l'assiette au service.

Since 1923, this splendid brasserie has welcomed passengers arriving in town. Chic and reasonably-priced, be it for sauerkraut or tartare. A timeless haven that excels in its output and service.

LE CAFÉ FRANÇAIS - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

5, PLACE PEY-BERLAND, BORDEAUX - le-cafe-francais.com - 05 56 52 96 69

Un emplacement de choix entre hôtel de ville et cathédrale Pey Berland pour cette élégante brasserie, fière depuis 1899 de servir de savoureux standards à la perfection. Service efficace.

A choice location for an elegant brasserie, between the hôtel de ville and cathedral on Place Pey-Berland. Proud of serving food held to the highest standards since 1899. Efficient service.

LE CAFÉ MARITIME - BASSINS À FLOT

BASSIN À FLOT N°1 - QUAI ARMAND LALANDE, BORDEAUX - cafemaritime.fr - 05 57 10 20 40

Ambiance loft aux accents ethniques chic avec vue sur les bassins à flot et une cuisine puisant dans le patrimoine du grand Sud-Ouest s'autorisant des incursions d'ailleurs toujours bienvenues.

A loft atmosphere with multicultural tones, a view of the wet docks and a cuisine that draws on the South-West of France's gastronomical heritage while adding exotic touches.

LE CHIOPOT - BÈGLES

281, RUE DES QUATRE CASTÉRA, BÈGLES - lechiopot.fr - 05 56 85 62 41

L'épure du cadre cache une enseigne veillant au respect de traditions culinaires ancestrales de la terre et de la mer. La cave enferme 530 références et le jardin arboré est idéal en été.

The setting hides a place that respects ancestral culinary traditions of the earth and sea. The cellar is home to 530 different wines and the tree-filled garden is ideal for the summer.

LE GRAND COMPTOIR - SAINT-JEAN / BELCIER

GARE DE BORDEAUX - 1, RUE CHARLES DOMERCQ, BORDEAUX - legrandcomptoir.com - 05 56 68 48 65

Majestueux et bistronomique, ce lieu ouvert tous les jours met en avant les produits régionaux. Décor dépouillé, accueil et service agréable. Plats et vins de qualité.

This place, a majestic bistro, is open every day and places an emphasis on regional products. Stripped-back decor, pleasant welcome and service. High quality wines and dishes.



9 LE MIRABELLE

31 rue Camille Godard, Bordeaux (LES CHARTRONS)
lemirabellebrasserie.fr - 05 57 82 62 36

La vraie brasserie moderne ouverte 7/7. Vous y trouverez des assiettes colorées et appétissantes avec un service impeccable et attentionné. Les prix sont attractifs, la carte du midi change tous les jours et la terrasse est l'une des plus ensoleillées de Bordeaux.

Le Mirabelle is the true modern brasserie open 7/7. You will find colorful & appetizing dishes with impeccable and attentive service. The prices are attractive, the lunch menu changes every day and the terrace is one of the sunniest in Bordeaux.




LE NOAILLES - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

12, ALLÉES DE TOURNY, BORDEAUX - lenoailles.fr - 05 56 81 94 45

François Mauriac y avait son rond de serviette. La plus parisienne des brasseries bordelaises maintient ses standards de qualité et son charme unique. L'atmosphère et l'effervescence de la brigade nous plongent dans une autre époque.

François Mauriac regularly dined here. The most Parisian of Bordeaux's brasseries has upheld its standards for quality and its unique charm. The atmosphere and the team's energy are a throwback to another era.

LE PLANA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

22, PLACE DE LA VICTOIRE, BORDEAUX - leplana.fr - 05 56 91 73 23

Jadis repère estudiantin incontournable, l'adresse se pose désormais en bonne brasserie avec grand zinc, terrasse de compétition, carte sérieuse, cuisine généreuse et bon service.

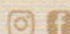
Previously a student hotspot, the restaurant has since transformed into a proper brasserie with a competitive terrace, a serious menu, generous cuisine and good service.

LÉOPOLD - QUINCONCES / GRANDS HOMMES
67, COURS DE L'INTENDANCE, BORDEAUX - leopold-bordeaux.com - 05 56 44 93 33
Mur végétal, déco chaleureuse d'appétence « art déco », la tendance est aussi dans l'assiette privilégiant le local, la saisonnalité et les producteurs distingués. Assiettes d'honnête brasserie.
A plant-covered wall and a warm "Art Deco" interior. They serve contemporary dishes using local and seasonal ingredients from distinguished producers. Good, honest brasserie dishes.



10 NEW YORK NEW YORK
4 cours Pasteur, Bordeaux (HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK)
05 57 99 82 07

L'une des plus anciennes brasseries de la ville a fait peau neuve pour vous accueillir dans un nouveau décor d'inspiration art déco. Côté cuisine, on retrouve une proposition gourmande avec une carte de vins éclectique. Petit + : une grande terrasse ensoleillée !
One of the oldest brasseries in the city has been given a facelift to welcome you in a new decor inspired by art deco. As for the cuisine, there is a gourmet proposal with an eclectic win list. Little extra: a large sunny terrace!



11 PUB SAINT-AUBIN
6 place de la Victoire, Bordeaux (SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE)
pub-saint-aubin.fr - 05 56 91 28 15

Sous des influences italo-américaines, le pub vous accueille à nouveau avec un nouveau style et une nouvelle carte. La seule chose qui n'a pas changée ? Notre équipe en kilt ! Venez vous immerger dans cet endroit insolite.
Under Italian-American influences, the pub welcomes you again with a new style and a new menu. The only thing that hasn't changed? Our team in kilt! Come and immerse yourself in this unusual place.






12 QUATRÈS CAFÉ (QUINCONCES / GRANDS HOMMES)
6 cours du XXX Juillet, Bordeaux
bordeaux.quatres-cafes.com - 05 56 81 52 26

Sous le Second Empire, les allées de Tourny et le cours du XXX Juillet sont les endroits les plus prisés pour se divertir en ville. 179 ans plus tard, à deux pas du grand Théâtre, le Quatres Café est un des rares établissements à garder son décor d'origine. Magnifique.
Under the Second French Empire, Allées de Tourny and Cours du XXX Juillet became the city's hotspot for entertainment. 179 years later, a stone's throw from Le Grand-Théâtre, Quatres Café is one of the rare establishments to retain its original decor. Magnificent.






13 SAINT-PROJET BORDEAUX
4/5 place Saint-Projet, Bordeaux (SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL)
05 56 81 19 32

Ce café-bar-brasserie est situé entre la rue des 3 Conils et la rue Sainte-Catherine. Pendant la Révolution, la place devint la place des sans-culottes. De 1911 à 1917 ouvre Le Café de la Place avant de renaître de 1939 à 1951 sous le nom de Brasserie Mathieu, à laquelle succédera dès 1957 le café Saint-Projet. Historique et sympathique !
This café-bar-brasserie sits between rue des 3 Conils and rue Sainte-Catherine. During the Revolution, this square become a sans-culotte gathering place. Historical and charming!






14 THE CENTRAL PUB

7 quai de Queyries, Bordeaux [LA BASTIDE]
the-central-pub.com - 05 57 80 38 00

Basé dans l'ancienne gare d'Orléans, The Central Pub vous propose une cuisine « maison », ainsi que des bières et cockails tendances et originaux. Savourez la vue en terrasse ou profitez de notre ambiance british & cosy.

Based in the old Orleans train station, The Central Pub offers home made cuisine, a wide range of beers & trendy and original cocktails. Enjoy the view from the terrace. British & cosy atmosphere inside.




ZE ROCK - CENON

1BIS, RUE ARISTIDE BRIAND, CENON - zerock.fr - 05 57 54 12 94

Rares sont les salles de concerts dotées d'une brasserie. Belles propositions en plats du jour, traditions et audace, décoration contemporaine et terrasse calme avec vue sur le parc.

It's rare for a concert hall to have its own brasserie. Wonderful options for dish of the day, traditional yet audacious, contemporary decoration and a calm terrace with a view over the park.



CUISINE FAMILIALE

C'est peut-être celle que tout le monde, au fond, préfère car elle agit sur la mémoire, rappelle l'enfance, et réconforte comme aucune autre. Ces tables sont des havres de paix en dehors du temps et des tendances à la mode.

FAMILY COOKING

It's probably the kind of cooking that, deep down, everyone loves the most, as it acts on our memories, reminds us of our childhood and comforts us like no other. These peaceful restaurants defy fashionable trends.

35

BAR DE LA MARINE - BASSINS À FLOT

28, RUE ACHARD, BORDEAUX - @bardelamarinebordeaux - 06 03 16 37 43

Niché à Bacalan, cet oasis s'offre aux téméraires, une fois la porte cochère passée.
Un jardin enchanteur récompense la curiosité et la cuisine « ouvrière » flatte tous les appétits.

Nestled away in Bacalan, this restaurant is an oasis for those who pass through its doors.
Your curiosity is rewarded by an enchanting garden and a cuisine that flatters all appetites.

CAFÉ DE L'ÉTOILE - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

64, RUE BOUQUIÈRE, BORDEAUX - @Letoile - 06 08 57 38 78

Se restaurer comme à la maison à prix doux dans un décor charmant ou sur une terrasse toujours ensoleillée ? Excellent menu du jour, bons produits travaillés avec passion.

Good old-fashioned home cooking at an attractive price, surrounded by charming decoration or on an ever-sunny terrace. Excellent set menu, good products cooked with passion.

CHEZ THÉRÈSE - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

28, PLACE MEYNARD, BORDEAUX - cheztherese.fr - 05 56 84 08 70

On peut cultiver l'authentique tant dans l'assiette que dans le décor et mettre la gastronomie du Sud-Ouest à l'honneur. Sans oublier la généreuse cave en libre service et le patio bienvenu.

Authentic, both on the plate and in terms of their decoration, honouring South-West gastronomy.
Not to mention the patio and the large wine cellar where you can take what you like.

LA SOUPE AU CAILLOU - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

6, PLACE DU MAUCAILLOU, BORDEAUX - lasoupeaucaillou.com - 05 56 78 07 74

À Saint-Michel, une cuisine 100% végétarienne, bio et de saison, travaillant les producteurs locaux. Plats végétaliens et sans gluten également à la carte. Et l'après-midi, salon de thé.

In Saint-Michel, their cuisine is seasonal, organic and 100% vegetarian, working with local producers. Vegan and gluten-free dishes also on the menu. Tea room in the afternoon

LE SAINT CHRISTOPHE BAR BRASSERIE - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

3, RUE SAINT-JAMES, BORDEAUX - barbrasserielesaintchristophe.eatbu.com - 05 56 44 52 08

Petits plats « maison » aux accents moyen-orientaux... Le joli troquet de la rue Saint-James perpétue l'atmosphère des bistrots de quartier aux solides casse-croûtes. Toujours une partie d'échec en cours. Authentique !

Little homemade dishes with Middle-Eastern flavours. This pretty little bar perpetuates the traditional bistro atmosphere of the neighbourhood with substantial snacks. Authentic!

LE SCOPITONE - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

5, RUE DE LA VIEILLE TOUR, BORDEAUX - 05 56 81 75 01

L'adresse au doux parfum vintage qui résiste au temps tout en proposant une formule du jour selon l'arrivage et le marché. À l'écart de la Place Gambetta, une bouffée de nostalgie dont on ne se lasse pas.

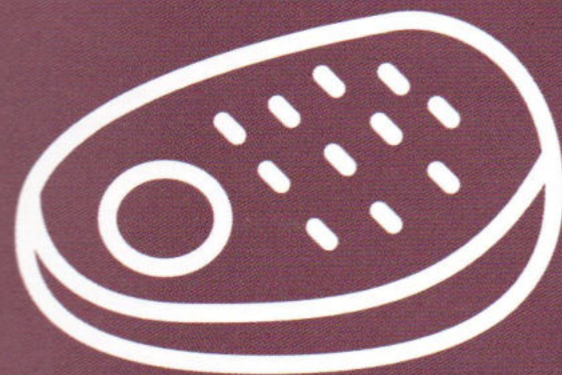
The restaurant with a soft vintage touch that resists the wears of time, serving a set menu deal according to what's fresh at the market. It's a trip down nostalgia lane, off Place Gambetta.

TANTE CHARLOTTE - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

7, RUE DES BAHUTIERS, BORDEAUX - @Tante-Charlotte - 09 82 60 13 12

Surprenant en tout point, ce boudoir adapte aux papilles d'aujourd'hui la cuisine française des années 1920 ! Attention, intimité, élégance, générosité, une expérience incomparable.

Surprising at every turn, this boudoir adapts 1920s French cuisine to the taste buds of today! Thoughtful, intimate, elegant and generous: it's an incomparable experience.



VIANDES

L'humeur n'est plus à la tendance carnassière à tout prix, mais, au contraire au plaisir. Plaisir de savourer des viandes de races et d'appellations, maturées, parées, grillées, saisies à la perfection. Une vraie expérience.

MEAT

Tastes have evolved in such a way that we no longer eat any old meat; now we savour it, enjoying meat of many different origins prepared to perfection in many different ways: matured, dressed, grilled, etc. It's truly an experience.

L'ENTRECÔTE - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

4, COURS DU XXX JUILLET, BORDEAUX - entrecote.fr - 05 56 81 76 10

Depuis 60 ans, une formule inchangée : salade de noix, faux-filet, pommes allumettes et sauce mythique. Deux vins au choix, desserts copieux, décor immarcescible. Et beaucoup de patience...

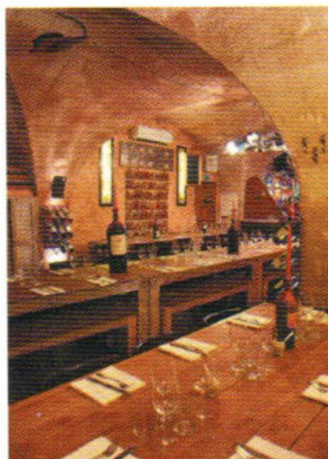
An unchanged formula for 60 years: walnut salad, sirloin steak, fries and a legendary sauce. A choice of two wines, copious desserts, timeless decor. And a lot of patience.

LA TABLE DE BÉCASSINE - LES CHARTRONS

32, COURS PASTEUR, BORDEAUX - restaurant-latabledebecassine.zenchef.com - 06 63 30 94 36

Nulle cousine bretonne ici, mais le meilleur de la viande maturée jusqu'à 80 jours en provenance d'Argentine, d'Espagne et sa majesté le bœuf Wagyu. Porc et veau à la fête. Carnivores bienvenus.

Here they serve the best meat from Argentina and Spain (matured for 80 days), plus the king of beef, Wagyu. Pork and veal are also on the menu. Perfect for carnivores.



15 LE BAR DU BOUCHER

(SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL)

5 rue du Parlement Sainte-Catherine, Bordeaux
bardubroucherbordeaux.fr - 05 56 81 37 37

Un lieu avec beaucoup de caractère avec un réel accent sur la viande qu'une cuisson minutieuse met admirablement en valeur. Une magnifique carte des vins à découvrir au verre. Un lieu rare à Bordeaux à découvrir absolument !

An address full of character that focuses on the meat which is carefully cooked in order to bring out its best. A very nice French wine list to tast by the glass. Unique in Bordeaux, don't miss it !




LE COCHON VOLANT - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

22, PLACE DES CAPUCINS, BORDEAUX - @Le-Cochon-Volant - 05 57 59 10 00

Ancien repère des oiseaux de nuit (on ferme désormais à 2h) à la recherche de volailles, produits tripiers, gibiers et viandes sapides façon bistrot. Une atmosphère de boucherie, des plats à l'ancienne avec vue sur le marché des Capucins.

A spot for night owls (they close at 4am) looking for grilled poultry and meat. There's a butcher's shop atmosphere, with old fashioned dishes and a view of the Capucins market.

MOELLEUSES ET PERSILLÉES - LES CHARTRONS

65, QUAI DES CHARTRONS, BORDEAUX - moelleuses-et-persillees.fr - 05 57 87 60 82

Un temple de la viande, inspiré des Steakhouses londoniens. Honneur au bœuf dont les plus belles pièces (Black Angus, noire baltique, blonde de Galice) maturent à la cave. Aiguisez vos couteaux !

A meat temple, inspired by the London steakhouses. Beef is given precedence, and they have the best cuts (Black Angus, Noire Atlantique, Rubia Gallega) maturing in the cellar. Sharpen your knives.



16 OQG

66 quai de Paludate, Bordeaux (SAINT-JEAN / BELCIER)
oqgbordeaux.fr - 05 56 49 11 77

Le crépitement du feu de bois, des murs en pierre blonde, le bois et le métal brut donnent le ton aux plats de saison traditionnels et aux viandes cuites à la cheminée dans ce cadre typiquement sud-ouest français.

The log fire crackling in the hearth of a golden stone wall room, the architecture mixing wood and metal elements set the tone for this typical south-western French restaurant where you can enjoy seasonal dishes and meat grilled over the open wood-fire.




VACH'ET NOUS - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

94, COURS MARÉCHAL JUIN, BORDEAUX - vachetnous.com - 05 56 98 31 31

Un incontournable endroit pour tout amateur de viande d'appellation française. Petite taille mais grand accueil, ambiance familiale, bons conseils, à l'écart du centre-ville. Réservation recommandée.

An unmissable place for all lovers of French meat. Small in size but grand in welcome, it's family friendly, providing helpful advice. Just out of the city centre. Booking recommended.



POISSONS & FRUITS DE MER

Comment peut-on venir à Bordeaux et se priver des saveurs marines ? Grâce au Bassin d'Arcachon, la ville bénéficie d'huîtres parmi les meilleures. Sans oublier les merveilles de la Garonne comme le caviar d'esturgeon.

FISH & SEAFOOD

How can you conceivably come to Bordeaux and not try its many marine flavours? Thanks to Arcachon Bay, the city enjoys some of the best oysters, to say nothing of the delights of the Garonne like sturgeon caviar.

BISTRO POULETTE - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

57, PLACE DES CAPUCINS, PLACE DES CAPUCINS, BORDEAUX - bistropoulette.com - 06 25 56 17 97

Malgré son patronyme, ici, le roi, c'est le homard ! À deux pas du marché des Capucins, on déguste le crustacé simplement, en entier ou en demi, accompagné de frites et salade verte. So cheap and chic !

Despite its name, here the king is the lobster! Two steps from the Capucins market, you can enjoy half or the whole of the crustacean simply served with a cone of chips and lettuce. So cheap and chic !

COMPTOIR CEVICHE - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

10, RUE LOUIS COMBES, BORDEAUX - comptoirceviche.com - 05 56 52 85 70

Le meilleur du Pérou version poisson cru, c'est possible ! 5 espèces cuisinées au gré des saisons et une viande pour les moins téméraires. Subtiles marinades, fraîches et équilibrées. Terrasse appréciable.

The best of what Peru has to offer in raw fish! 5 species cooked according to the season plus a meat dish for the less daring. Subtle marinades, fresh and balanced. Pleasant terrace.

L'ESTACADE - LA BASTIDE

QUAI DE QUEYRIES, BORDEAUX - estacade-restaurant.com - 05 57 54 02 50

Une maison sur pilotis, un panorama unique sur la Garonne, une appétence pour les produits de la mer et une invitation au voyage. Les saveurs de l'Atlantique et un choix de vins bluffant.

A house on stilts, a unique panorama over the Garonne, a preference for seafood and a travel invitation for your tastebuds. The flavours of the Atlantic and an impressive wine selection.

LA BOÎTE À HUÎTRES - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

38, COURS DU CHAPEAU-ROUGE, BORDEAUX - boiteahuitres.com - 05 56 81 64 97

À deux pas du Grand-Théâtre, une épatante sélection d'huîtres de différentes variétés (Marennes, Quiberon, Normande, Arcachon, Banc d'Arguin). Un goût de mer pour les vrais amateurs.

A stone's throw from the Grand-Théâtre, they have an amazing selection of oysters of different varieties (Marennes, Quiberon, Normande, Arcachon, Banc d'arguin). A taste of the sea for all seafood lovers.

LA CABANE CENT UN - LES CHARTRONS

7, RUE RODE, BORDEAUX - www.cabanecentun.fr - 06 50 78 62 82

Une cabane à huîtres nichée aux Chartrons ? Non pas un mirage, mais bien un bistrot de front de mer proposant huîtres, bulots, crevettes et des terrines « grand-mère » et même les fameuses Dunes blanches.

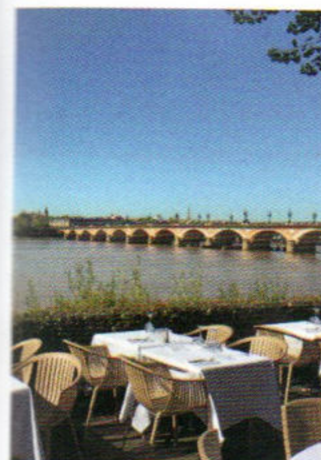
An oyster shack tucked into the Chartrons quarter? It's not a mirage, but a real sea front-style bistro serving oysters, whelks, prawns and old-fashioned terrines, and even the local dessert, Dunes blanches.

LE CABANON MARIN - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

23/24, QUAI RICHELIEU, BORDEAUX - lecabanonmarin.fr - 05 57 99 37 88

Plus besoin de filer à Marseille pour déguster une bouillabaisse maison et si la soupe de poissons n'est pas votre dada, osez sans complexe les copieux plateaux de fruits de mer.

There's no need to head to Marseille if you want to try a homemade bouillabaisse, and if fish soup isn't your cup of tea you should go for one of their copious seafood platters.



17 LE CAFE DU PORT

1-2 quai Deschamps, Bordeaux (LA BASTIDE)
lecafeduport.com - 05 56 77 81 18

Le Café du Port bénéficie d'une vue exceptionnelle sur le pont de pierre et les quais de Bordeaux depuis sa terrasse au bord de l'eau. La cuisine, élaborée à partir de produits frais et de saison, ravira les amateurs de viande et de poissons.

The Café du Port offers you a breathtaking view of the stone bridge and the quays of Bordeaux from its terrace at the water's edge. The cuisine, made from fresh seasonal produce, will delight meat and fish lovers.





LE PETIT COMMERCE - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

22, RUE DU PARLEMENT SAINT-PIERRE, BORDEAUX - @LePetitCommerceBDX - 05 56 79 76 58

LA cantine qui a su remettre au goût du jour les saveurs de la mer et maintient son crédo. Incomparable qualité, fraîcheur 5 étoiles, un enchantement pour tout amateur digne de ce nom.

A restaurant that has managed to maintain its credo while staying up-to-date with sea flavour trends. Quality beyond compare, 5 star freshness: it's a pleasure for any seafood lovers.

LES CHANTIERS DE LA GARONNE - LA BASTIDE

21 QUAI DE QUEYRIES, BORDEAUX - www.leschantiersdelagaronne.camp - 05 47 79 84 70

Cet ancien hangar à bateaux faisant face à l'architecture du 18e de Bordeaux propose une cuisine maritime et raisonnée aux accents de l'estuaire et du Bassin. Vous profiterez de sa plage, un must de farniente sur les rives de la Garonne !

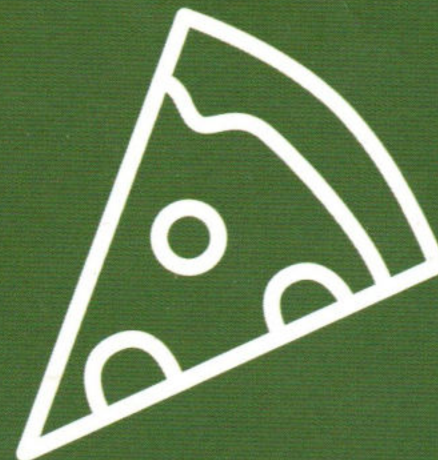
This former boathouse opposite the 18th century architecture of Bordeaux offers a sustainable cuisine inspired by the estuary & the Bassin. You may enjoy its beach, a must do to relax by the riverside!

MERCI - BÈGLES

PORT GARONNE, 10, RUE LOUIS BLÉRIOT, BÈGLES - www.restaurant-merci.com - 05 56 49 29 29

Sous une architecture moderne de verre et d'acier, juché sur pilotis, Merci c'est un menu unique avec buffet de fruits de mer à volonté présenté sur un banc d'écailler plutôt alléchant, le tout surplombant la Garonne ! On adore !

In modern glass and steel-based architecture, perched on stilts, Merci's unique set menu features all-you-can-eat seafood, presented on a somewhat tantalising bed of shells, all overlooking the Garonne River! We love it!



ITALIEN

Selon la célèbre formule de Jean Cocteau, « Les Français sont des Italiens contrariés ». À Bordeaux, la diversité transalpine est merveilleusement représentée, bien au-delà de l'incontournable pizza. La vera dolce vita !

ITALIAN

As Jean Cocteau once famously said, " the French are the Italians in a bad mood". In Bordeaux, the diversity of Italian cuisine is incredibly well-represented, far beyond the unavoidable pizza. La vera dolce vita !

BOCCACCIA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE NEW

52, PLACE DES CAPUCINS, BORDEAUX - www.boccaccio.fr - 05 57 96 82 57

Le pari, ouvrir un resto « street-food gastro » 100 % italien et sans pizze ni carte de pasta. L'envie, une cuisine typique de la nonne, populaire, généreuse et conviviale. Le résultat, des produits sourcés bien amenés au coeur d'une cuisine de partage, authentique et savoureuse : un vrai petit coin d'Italie !

A 100% Italian "gastronomic street food" restaurant with no pizza or pasta on the menu? A gamble to be sure! Instead they're going for traditional, popular, generous and convivial cuisine, and the result is food made from well-sourced products that is authentic, tasty and made for sharing: a real corner of Italy!

CAPPERI - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

3, RUE DE LA COUR DES AIDES, BORDEAUX - capperi.fr - 05 56 90 93 05

En italien, capperi, ce sont les câpres, mais cela signifie aussi « Flûte ! ». À Bordeaux, cela se traduit par pizza divine, déclinée en 14 recettes (la moitié végétarienne) par le patron sicilien.

In Italian, capperi are capers, but it also means "drat!". In Bordeaux, the word translates as divine pizzas, with the Sicilian boss offering a range of 14 pizzas (half are vegetarian).

CHIOCCHIO - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

20, PLACE DU PALAIS, BORDEAUX - @Chiocchio - 05 57 99 21 12

Le Chianti à une encablure de la Porte Cailhau, un voyage de l'autre côté des Alpes, une exaltation des saveurs italiennes, une carte aussi généreuse que gourmande. Vins transalpins au rendez-vous.

Chianti at arm's length of Porte Cailhau, a journey across the Alps, exaltation in the Italian tastes, a menu that is both gourmet and generous. No shortage of transalpine wines.

GINA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE NEW

PLACE DES MILLÉSIMES, BORDEAUX - @ginabdx - 05 19 80 02 00

Perché au 9e étage du nouvel hôtel Marriott, la guinguette chic et choc, avec sa piscine sur le rooftop, est le nouveau hot spot de Bordeaux. Hissant la Dolce Vita à 35 m de hauteur, la Gina propose à la fois un choix de cocktails alléchant, une carte quali et gourmande, et un brunch déjà très en vu, bref, un must à peine ouvert !

Set up on the 9th floor of the new Marriott hotel, this chic, breathtaking open-air bar-restaurant has a rooftop swimming pool and is Bordeaux's new hotspot. Oozing la dolce vita from 35 metres above ground, Gina proposes sumptuous cocktails, a high-quality gourmet menu, and an already famous brunch; it's a must-visit spot having barely opened!

IDA - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE NEW

3, RUE DE LAFAURIE-MONTBADON, BORDEAUX

Le calabrais Denny Imbroisi, passé sous les feux de la rampe de Top Chef saison 3, qui depuis 2021 vit une véritable success story, a monté une adresse dans la belle endormie. Dans l'assiette, ses plats signatures ultra maîtrisés, ses fameuses carbonara à se damner, ou encore ses divines antipasti délectent nos papilles ! Une cuisine joyeuse, gourmande, créative et conviviale à prix serrés : bravissimo !

The Calabrian chef Denny Imbroisi, a contestant in the French cooking show Top Chef, has been a real success story, continuing with the 2021 opening of a restaurant in Bordeaux. He serves expertly-crafted signature dishes to titillate your taste buds, such as his famous to-die-for carbonara and his divine antipasti! His cuisine is joyous, flavoursome, creative and convivial... and reasonably-priced! Bravissimo!

IL MENEGHINO - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

123, COURS VICTOR HUGO, BORDEAUX - @Ilmeneghino33 - 05 35 31 77 39

Un parfum milanais au cœur de Bordeaux, un vrai lieu de vie, ouvert du matin au soir. Un triptyque éternel – pasta, viandes, pizze – à tomber, des desserts sublimes. La dolce vita ? Si !

A taste of Milan in the heart of Bordeaux, a lively atmosphere, open morning to evening. An eternal trio- pasta, meats, pizza- that makes you fall head over heels. La dolce vita indeed!

IT TRATTORIA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

53-54, PLACE DES CAPUCINS, BORDEAUX - it-trattoria.com - 05 57 71 86 97

Pasta, pizze, dolce, café, jus de fruits pressés à froid à la minute et l'histoire de deux frères d'origine calabraise rêvant de l'alchimie parfaite : beau lieu et nobles produits. Entre hier et aujourd'hui.

Pasta, pizza, desserts, coffee, freshly-squeezed fruit juice and the story of two brothers from Calabria who dreamed of the perfect alchemy: beautiful places and noble products. Modern yet traditional.

LITALIA - LA BASTIDE

12, AVENUE THIERS, BORDEAUX - litalia.fr - 05 57 54 70 61

Deux sœurs jumelles nullement rochelaises mais amoureuses de la pizza en version originale et artisanale. Un bout d'Italie respectueux de la tradition avec terrasse ombragée.

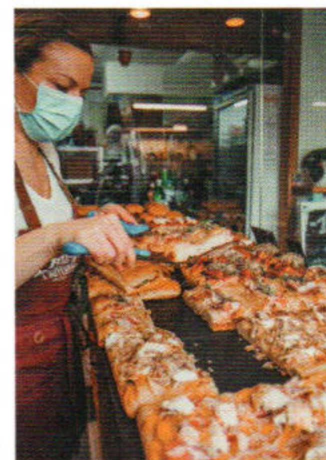
Two French twin sisters, in love with pizza, have come up with both original and traditional versions. A slice of Italy delivered with respect for tradition... and a shaded terrace.

LUME - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

3, RUE DES FAUSSETS, BORDEAUX - ristorantelume.fr - 05 47 79 47 56

Intimité garantie dans ce « petit resto » de 14 couverts, ouvert uniquement le soir. Carte courte et renouvelée tous les quinze jours, qui honore toutes les richesses de la gastronomie vénitienne.

Guaranteed intimacy in this "little restaurant" that does just 14 covers, only open in the evening with a small menu that changes every fifteen days, honouring Venice's rich gastronomy.



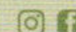
19 MADONNA'MÈ FOCACCERIA

134 cours Balguerie Stuttenberg, Bordeaux (LES CHARTRONS)
madonna-me-bordeaux.eatbu.com - 05 56 43 01 21

Chaque jour dans cette authentique Focacceria des Pouilles, la vitrine se garnit de focaccias traditionnelles et pizzas plus modernes vendues à la coupe. Venez tôt si vous voulez goûter à tout !

Each day in this authentic Focacceria from Puglia, traditional focaccias and more modern pizzas fill up the display to be served by the slice. Hurry up if you wanna taste all of them!







20 MASANIELLO

10 rue Maucoudinat, Bordeaux (SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL)
masaniello-pizzeria.com - 05 57 30 61 50

Incontournable ! Les pizzas au feu de bois côtoient antipasti, pasta et desserts typiques napolitains. En terrasse ou à l'intérieur, on y savoure une cuisine authentique, accompagnée d'une sélection exceptionnelle de vins 100% italiens.

Unmissable ! Pizzas cooked in wood-fired ovens in addition to antipasti, pasta and typical Neapolitan desserts. On the terrace or inside, you can enjoy an authentic cuisine, accompanied by an outstanding selection of 100% Italian wines.





MONZU - QUINCONCES / GRANDS HOMMES NEW

12, PLACE DES GRANDS HOMMES, BORDEAUX - www.monzu.fr - 05 64 28 60 02

En plein coeur du triangle bordelais, voici l'adresse la plus courue du moment ! Côté salle, une déco rétro-chic, résolument joyeuse et conviviale, côté cuisine, la team tient ses promesses ! Les produits de saison et les petits producteurs locaux et italiens sont au service de plats traditionnels très bien exécutés, de pizze napolitaines divines, et de pasta généreuses, le tout gentiment arrosé d'une très bonne sélection de vins. Grazie Monzu !

At the heart of Bordeaux's 'golden triangle', this is the most popular restaurant of the moment! The restaurant itself is retro-chic, resolutely joyous and convivial, and their food matches the vibe! Seasonal produce from small Italian or local producers goes into creating well-executed traditional dishes, divine Neapolitan pizza and generous pasta dishes, all accompanied by a very good selection of wine. Grazie monzu!



18 OSTERIA DA LUIGI (SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL)

23 rue du Pas Saint-Georges, Bordeaux
osteriadaluigi.com - 05 56 81 03 80

Le restaurant napolitain de référence, chaleureux, convivial, à la carte serrée mais renouvelée chaque semaine. Une adresse incontournable à partager à deux ou à plusieurs.

The top Neapolitan restaurant in Bordeaux : warm, convivial and a small menu that's renewed every week. The perfect restaurant for sharing, either as a couple or a larger group.





OSTERIA PALATINO - SAINT-PIERRE / SAINT PAUL NEW

8, RUE DE LA MERCI, BORDEAUX - bigmammagroup.com

Le gang Big Mamma débarque à Bordeaux ! 850 m² de voûtes en pierre, de balcons à l'italienne, de banquettes rouges ultra sexy ! Un décor pointu, extravagant, subtilement kitsch, pérégrinant de Naples à Rome au son de bons tubes italiens un brin rétro. Dans l'assiette, on retrouve les incontournables de l'enseigne : pizze napolitaines, pasta à la truffe ou fameux Tigramisu, mais pas que ! Aux fourneaux, le chef romain twiste délicieusement les classiques italiens en y glissant d'adroites touches bordelaises bien dosées. À tester, illico presto !

The Big Mamma chain has hit Bordeaux! 850 m2 of vaulted stone ceiling, Italian balconies and ultra sexy red booths! The decor is on point, extravagant and sublimely kitsch, with flavours from Naples and Rome and a backdrop of great retro Italian tunes. You can expect the brand's signature dishes: Neapolitan pizzas, pasta in truffle sauce and their famous 'Tigramisu'... but that's not all! In the kitchen, a chef from Rome adds delicious twists to Italian classics while adding well-judged touches of Bordeaux. Try it out, illico presto!



21 OSTERIA PIZZERIA DA BARTOLO

15 rue des Faussets, Bordeaux (SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL)
dabartolo-bordeaux.com - 05 56 81 48 38

Véritables pizzas napolitaines au feu de bois, antipasti, pasta et vins italiens sont au rendez-vous. 150 places assises ainsi qu'une grande terrasse vous permettront de profiter de l'ambiance du cœur historique de Bordeaux.

Neapolitan wood-fired pizzas, antipasti, pasta and Italian wines are waiting for you in our Osteria Pizzeria. More than 150 seats and a large terrace will allow you to enjoy the atmosphere of the historic heart of Bordeaux.





PAPÀ LELLO - LES CHARTRONS NEW

35, QUAI DES CHARTRONS, BORDEAUX - www.papafamiglia.com

L'affaire familiale a débarqué à Bordeaux dans un ancien garage Ducati revu et corrigé par une agence de design londonienne en mode funky. Côté cuisine, la cuisson traditionnelle des pizzas au four à bois napolitain et le choix des produits directement importés d'Italie auprès de petits producteurs triés sur le volet, justifient la qualité gustative de leurs pizze. La terrasse panoramique n'est pas en reste !

This family affair has arrived in Bordeaux in an old, refurbished Ducati garage, given a funky remodelling job by a London design agency. In the kitchen, pizzas are cooked traditionally in Neapolitan wood-fired ovens and their ingredients are directly imported from small, cherry-picked Italian producers, choices which are born out in the quality of their pizza. What's more, they have a panoramic terrace!

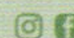


22 PASTIFICIO MARCELLINO

11 rue Sicard, Bordeaux (LES CHARTRONS)
pastificio-marcellino-bordeaux.eatbu.com - 05 54 78 69 64

Situé au coeur des Chartrons, Pastificio Marcellino vous propose de venir déguster les pâtes fraîches de Federico, sur place ou à emporter, de goûter nos produits d'épicerie fine. Et prendre l'apéro les jeudis et vendredis soirs !

Located in the heart of the Chartrons, Pastificio Marcellino invites you to come and taste Federico's fresh pasta, on site or to take away, to taste our delicatessen products.

POGETTI - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

32, RUE GASPARD-PHILIPPE, BORDEAUX - @Poggetti - 05 57 12 03 09

Menée par l'excellent traiteur Cosi Si Mangia, cette adresse s'approvisionne chez les meilleures adresses italiennes. Pas de réservation, mais l'attente est récompensée. Pâtisseries de Michel Mabelle.

Ran by the excellent caterer Cosi Si Mangia, this restaurant sources its products from the best places in Italy. No bookings, but the wait is worth it. Pâtisseries from Michel Mabelle.

PRIMI - SAINT-PIERRE / SAINT- PAUL

12, PLACE FERNAND LAFARGUE, BORDEAUX - 05 56 44 50 25

Dernier né de la squadra Kokomo, la Primi est une trattoria à manger à la carte solide, proposant en toute convivialité des antipasti à partager, des pasta faites maison, des plats familiaux, le tout dans un décor cosy où il est bon de s'attarder. Pour accompagner, une cave très « nature » et une carte de cocktails bien pourvue !

Kokomo's latest project, Primi, is a trattoria with a solid menu, serving antipasti sharing platters, homemade pasta and family cuisine in a convivial, cosy setting, which you can take the time to enjoy. As an accompaniment, their wine list features a lot of natural wines and they have an impressive cocktail selection!

TENTAZIONI - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

59, RUE DU PALAIS GALLIEN, BORDEAUX - tentazioni-bordeaux.fr - 05 56 52 62 12

Petit par la taille mais immense par le plaisir procuré. Cuisine inspirée, savoir-faire hyper maîtrisé, produits de haute volée et saveurs vibrantes. Ici l'Italie résonne sans tapage et c'est sublime !

They may be small in size, but they deal out enormous pleasure. Inspired cuisine, incredible savoir-faire, high-quality products and vibrant flavours. Here, we have a true taste of Italy and it's sublime!

TRADIZIONE - LES CHARTRONS

6, PLACE PAUL ET JEAN-PAUL AVISSEAU, BORDEAUX - www.latradizionerestaurant-bordeaux.com - 05 33 05 16 87

Restaurant honnête de plats et de pizzas traditionnels « alla napoletana ». Produits sourcés, de qualité et de saison, certo !

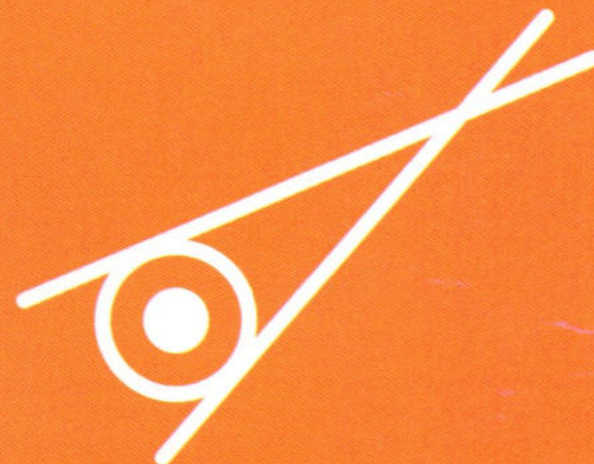
Honest alla napoletana cuisine comprised of traditional dishes and pizzas. Well-sourced, high-quality seasonal produce, certo!

TRIPLETTA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

30, PLACE MEYNARD, BORDEAUX - triplettabordeaux.fr - 05 57 04 14 40

Margherita, calzone, pizza relevée de mozarella fior di latte, jambon italien... La petite sœur de l'adresse parisienne, et son équipe au top, travaille dans le respect de la pure tradition napolitaine. Buon Appetito !

Margherita, calzone, pizza topped with mozzarella fior di latte, Italian ham... The little sister of the Parisian restaurant respectfully works in the pure Neapolitan tradition. Buon Appetito !



ASIATIQUE

Bordeaux et les gastronomies asiatiques, c'est une vieille histoire d'amour. Chine, Corée, Japon, Thaïlande... la liste est longue et nullement exhaustive. Hyper sophistiquée ou bien en version cuisine de rue, un festin.

ASIAN

The old love story between Bordeaux and Asian gastronomy goes back a long way. China, Korea, Japan, Thailand, etc... the list is long and exhaustive. Extremely sophisticated or just as street food, be ready for a feast.

AU BONHEUR DU PALAIS - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

74, RUE PAUL LOUIS LANDE, BORDEAUX - aubonheurdupalais.fr - 05 56 94 38 63

Depuis 1985, Andy et Tommy Shan proposent le meilleur de la cuisine cantonaise et de la cuisine sichuanaise. Le nom de l'établissement n'est en rien usurpé, les papilles sont aux anges.

Since 1985, Andy and Tommy Shan have served the best of Cantonese and Sichuanese cuisine. The name of the restaurant ("the joy of the palace") is justified. The taste buds are in heaven.

BIBIBAP - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

46, RUE DU PAS-ST-GEORGES, BORDEAUX - bibibap.fr - 09 50 68 85 65

De la streetfood coréenne (dak gangjung, bibimbap, kimchi, deopbap) à petit prix dans un restaurant où la clientèle est invitée à prendre son temps. Minutie, passion et raffinement.

Korean street food (dakgangjeong, bibimbap, kimchi, deopbap) at a reasonable price in a restaurant where the clientele can take their time. Meticulousness, passion and elegance.

CÔTÉ SUSHI - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

2, PLACE FERNAND LAFARGUE, BORDEAUX - cotesushi.com - 05 33 06 04 44

Le temple de la cuisine nippone invite à un voyage culinaire, de l'archipel du Japon au Pérou. Produits de haute qualité, plats préparés à la commande, fraîcheur garantie. Dépaysant.

This temple of Nikkei cuisine invites you on a culinary trip: from Japan to Peru. High quality products, dishes prepared to order, freshness guaranteed. Exotic.

FUFU - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

37, RUE SAINT-RÉMI, BORDEAUX - restaurantfufu.com - 05 56 52 10 29

Ici, les ramen (pâtes japonaises cuites dans un bouillon à base de poisson ou de viande et souvent assaisonnées au miso ou à la sauce soja) sont reines. Et tout simplement délicieuses.

Here, ramen- Japanese noodles cooked in a broth of fish or meat, often seasoned with miso or soy sauce- are the main event, and they are quite simply delicious!

HARU HARU - TALENCE

93, COURS GAMBETTA, TALENCE - haruharu.fr - 05 33 57 62 34

Au jour le jour (Haru Haru en coréen), s'élabore ici un concept culinaire simple : proposer d'authentiques et savoureux plats, évoluant au gré des saisons. Plus qu'une promesse, une vérité.

Day to day (Haru Haru in Korean), a simple culinary concept is carried out here: authentic, flavoursome dishes that change according to the season. It's not just a promise.

HUTONG - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

137, RUE DU TONDU, BORDEAUX - restauranthutong.weebly.com - 09 87 74 45 86

Singapour sans jet lag ! Saveurs exotiques, parfums enivrants, un mélange explosif d'influences venues de Malaisie, de Chine, d'Indonésie et d'Inde. Ambiance décontractée, intime et chaleureuse.

Singapore without the jet lag! Exotic flavours, intoxicating smells, an explosive mix of influences from Malaysia, China, Indonesia and India. Warm, intimate and relaxed atmosphere.

ISHIKAWA - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

22, RUE DU HÂ, BORDEAUX - www.restaurant-ishikawa.com - 05 57 99 71 69

Élaborer une cuisine japonaise traditionnelle à base de produits du sud-ouest, tel était le pari d'Ishikawa. Dans les faits, ce sont seulement quelques tables dans un décor épuré pour vivre un instant gastronomique à la touche nippone tout en subtilité et perfection. Le voyage au Pays du Soleil levant pour seulement 38 €, on recommande !

Ishikawa set themselves the aim of creating traditional Japanese cuisine using products from the South-West of France. There are only a few tables set out in a pared-down setting, where you can enjoy a subtle yet perfect Japan-inspired gourmet experience. The journey to the Land of the Rising Sun only costs €38; we recommend it!

L'ANNEXE DU CAFÉ JAPONAIS - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

13, RUE SAINT SIMÉON, BORDEAUX - cafe-japonais.com - 05 56 48 68 48

Extension d'une institution bordelaise, cette « annexe » propose deux atouts fort appréciables : un salon de thé l'après-midi et des tapas « à la japonaise » pour l'apéritif.

An extension of the Bordeaux institution, this "annexe" proposes two extra treats: a tea room in the afternoon and a Japanese-style tapas selection for the apéritif.

LE BO BUN - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

37, RUE DES AUGUSTINS, BORDEAUX - @I<3-Bo-Bun - 05 56 21 92 34

Aucune ambiguïté dans le nom de l'établissement. On y concocte, dans la plus pure tradition, la salade vietnamienne, devenue star de toutes les tables mondiales. Parfait.

The restaurant's name leaves no room for ambiguity. Here they concoct- in the utmost respect for the tradition- the Vietnamese salad that has become famous across the world. Perfect.

LE BOL DE RIZ - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

49, RUE FONDAUDÈGE, BORDEAUX - lebolderiz.fr - 05 56 44 24 38

Asie universelle au menu : cuisines japonaises, malaisiennes et thaïlandaises à l'honneur. Authentique et frais, une table où rouleaux de printemps, tempura et pad thaï se tiennent.

On the menu you'll find all of Asia, most notably Japanese, Malaysian and Thai cuisine. Authentic and fresh, here spring rolls, tempura and pad thai are served at the same table.

LE CAFÉ JAPONAIS - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

22, RUE SAINT SIMÉON, BORDEAUX - cafe-japonais.com - 05 56 48 68 68

Valeur sûre entièrement dévouée au Pays du Soleil Levant (maki, sushi, sashimi et yakitori) et excellant comme aucune autre dans l'art délicat du bento. Un bistrot comme à Tokyo.

A very safe bet, totally devoted to the Land of the Rising Sun (maki, sushi, sashimi and yakitori) and excels in the delicate art of the bento. Just like in Tokyo.

MADAME PANG - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

16, RUE DE LA DEVISE, BORDEAUX - madamepang.com - 05 56 38 47 13

Dans un décor digne d'un James Bond vintage, on ne sait que choisir : cocktails de maître ? Dim Sum à tomber ? Canard laqué (réservation impérative) ? Ou brunch dominical inspiré de Hong-Kong ?

The interior is classy like a vintage Bond film and your choices are mouthwatering: masterly cocktails? Dim sum to die for? Peking duck (book in advance)? Or a Hong Kong-inspired Sunday brunch?

MAÈ TÛ - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

12, RUE POQUELIN MOLIÈRE, BORDEAUX - @maetubordeaux - 05 57 60 36 94

L'adresse laotienne, spécialisée dans les rouleaux de printemps, qui sublime les produits et met beaucoup d'amour dans sa cuisine. Sur place ou à emporter, une halte gourmande.

A Laotian restaurant that specialises in spring rolls, enhances its products and puts a lot of love into their cuisine. Eat in or take away, it's a gourmet break in your day.

MAN MO BORDEAUX - LES CHARTRONS NEW

8, PLACE DU MARCHÉ DES CHARTRONS, BORDEAUX - www.manmodimsum.com - 05 57 30 13 52

Pour les aficionados de dim sums, voici votre future cantine ! Le chef, maître en la matière, décline les petites amuse-gueules cantonaises en 15 recettes inspirées de produits locaux tels que le foie gras ou le brie truffé. Pour le cadre, l'ambiance d'un bar hongkongais, cosy et élégant, prolonge le tea-time jusqu'à l'après-diner. Bien vu !

Dim sum aficionados, this is your future cantine! The chef, a master of his art, has created 15 different Cantonese dumpling recipes using local produce such as foie gras and truffled brie. The ambiance is one a cosy and elegant Hong Kong bar, where you have no hesitation in staying on for a while longer after dinner. A great spot!

MARUYA DINING JAPANESE - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

1, RUE FÉNELON, BORDEAUX - maruya-bordeaux.com - 09 53 59 99 99

Explosion de saveurs en bouche ne sont ici de vains mots. Les mets raffinés associent cuisine traditionnelle et contemporaine ou comment revisiter la gastronomie japonaise avec brio.

It isn't an exaggeration to say "an explosion of flavours". The refined dishes combine traditional and contemporary cuisine, revisiting Japanese gastronomy with brio.

MOKOJI - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

13, RUE DU SERPOLET, BORDEAUX - @Mokoji1 - 05 56 06 60 03

La belle adresse coréenne traditionnelle dont la carte courte garantissant le dépaysement est gage de qualité. À deux pas, l'équipe a ouvert un café dédié aux gourmandises avec brunch dominical.

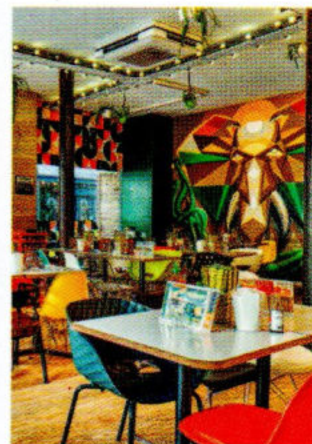
A lovely traditional Korean restaurant whose menu guarantees exoticism and quality. They have also opened a café dedicated to pastries and Sunday brunch, just a stone's throw away.

PHOOD - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

24 RUE DU PAS SAINT GEORGES, BORDEAUX - phood.fr - 07 57 90 04 33

C'est LA Cantine Vietnamienne Chic pour «Manger Viet et Bien!». Une cuisine authentique bien revisitée !

It is THE vietnamese Canteen chic! Located in the heart of the historical center, we offer 6 specialties from the vietnamese cuisine. It's phoodelicious!



23 SANTOSHA

2 place Fernand Lafargue, Bordeaux (SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL)
santosha.cool - 05 56 44 76 56

Inspiré par les saveurs de certains pays d'Asie, Santosha veut partager des recettes uniques au goût d'ailleurs, avec des plats copieux et abordables, élaborés avec des produits de qualité et d'origine française.

Inspired by the flavors of certain Asian countries, Santosha wants to share recipes that are unique to taste from elsewhere, with hearty and affordable dishes, made with quality products of French origin.





UMAMI RAMEN - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

8, PLACE FERNAND LAFARGUE, BORDEAUX - @umamiramenbordeaux - 05 57 30 17 78

À la fois bar à soupes, snack et restaurant, cette enseigne au très long comptoir est spécialisée dans les nouilles maison et vise l'excellence en matière de qualité. Une touche de zen.

A soup bar, snack bar and restaurant all at the same time, this place with a very long counter specialises in homemade noodles and aims for excellence in terms of quality. A touch of zen.



CUISINE D'AILLEURS LIEUX ATYPIQUES

C'est une évidence, mais le voyage s'effectue aussi dans l'assiette. Bordeaux peut légitimement s'enorgueillir d'une épatant diversité comme d'établissements absolument atypiques. Ni passeport, ni visa requis. Et bon appétit.

FOOD FROM AROUND THE WORLD / OUT-OF-THE ORDINARY

It goes without saying, but there are opportunities for travel via your plate. Bordeaux can be legitimately proud of its amazing diversity and its totally out-of-the ordinary eating options. No passport or visa required. Bon appétit!

A CANTINA BRASSERIE CORSE - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

19 RUE MABLY, BORDEAUX - acantina-brasseriecorse.fr - 06 49 76 71 27

L'île de Beauté sans prendre l'avion ou le bateau. Ambiance bistrot chic, feutrée et imprégnée du style Empire. Charcuterie, veau tigré nepita, vins, bières et liqueurs. Raffinement et tradition.

No need to travel to "The Island of Beauty", Corsica. Chic bistro ambiance in the old "Empire" style. Cooked meats, Corsican dishes, wines, beers and liqueurs. Sophistication and tradition.

AU COUVENT - LES CHARTRONS

23, RUE DU COUVENT, BORDEAUX - aucouvent.com - 05 56 52 85 80

Un concept original : une poignée d'entrées, de plats et de desserts – baptisés les « péchés » –, choisis à la carte pour composer son menu. Déjeuners subtils, cocktails inventifs et brunch dominical.

An original concept: a handful of starters, mains and desserts- baptised as "sins", that you choose from the menu to make up your meal. Subtle food, inventive cocktails and Sunday brunch.

AU NOUVEAU MONDE - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

2, RUE DES BOUCHERIES, BORDEAUX - aunouveaumonde.fr. - 09 81 18 00 54

Plus qu'un pub, un morceau de la Belle Province qui brasse ses bières et fusionne magistralement cuisine québécoise et gastronomie du Sud-Ouest, le tout certifié bio, catégorie 3.

More than just a pub, this is a piece of Quebec where beers are brewed downstairs and Quebec cuisine fusions majestically with local Bordeaux cuisine, all certified as level 3 organic creations.

BEIRUT KITCHEN - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE NEW

8, QUAI DE LA GRAVE, BORDEAUX - www.beirut-kitchen.com - 07 88 46 93 67

Postée sur les quais du côté de St Mich., voici certainement votre prochaine cantine libanaise. À la carte, une sélection de mezze chauds ou froids à partager et leurs fameux et sublimes man'ouchés à accompagner, pourquoi pas, d'une bière libanaise ou d'un verre de vin levantin. À découvrir !

Positioned on the quays by the St Michel quarter, this has to be where you enjoy your next Lebanese meal. Take your pick of hot or cold meze for sharing or one of their sublime man'ouchés, and why not accompany your food with a Lebanese beer or a glass of Eastern wine. One to try!

BODEGA BODEGA - SAINT-PIERRE - SAINT-PAUL

4, RUE PILIERS DE TUTELLE, BORDEAUX - bodega-bodega.fr - 05 56 01 24 24

Tapas, jamon iberico, sangria : la corne de l'Espagne à deux pas du Grand-Théâtre, du cafe con leche matinal aux délices salés de la nuit.

Everything you'd expect from a corner of Spain: tapas, jamon iberico, sangria. Just a stone's throw from the Grand Théâtre, you can have cafe con leche in the morning and the classics at night.

BÔ-TANNIQUE - HÔTEL DE VILLE - MÉRIADECK

2, RUE TUSTAL, BORDEAUX - bo-tannique.com - 05 56 81 34 92

Au firmament depuis son ouverture, cette adresse sise dans une ancienne église s'appuie sur une base française, mâtinée de parfums exotiques. Technique irréprochable, bons produits, cuissons justes. Une affaire en or.

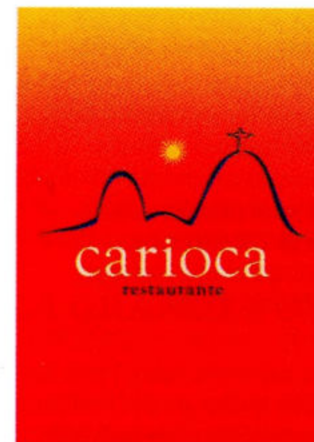
A huge success since it opened. This restaurant, located in an old church, leans on typical French cuisine, mingled with exotic tastes. Flawless technique, good products, cooked perfectly. A great spot.

CAFÉ MANCUSO - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

24, RUE RAVEZ, BORDEAUX - cafemancuso.com - 09 87 12 38 15

Avec un système son hors pair et un disquaire pointu, voici la première cantine audiophile de France, où l'on goûte une cuisine d'inspiration anglo-saxonne. Sunday roast le dimanche.

With a peerless sound system and turntables always turning, welcome to the first audiophile kitchen in France, where the cuisine follows Anglo-Saxon trends. They even do a Sunday roast.



24 CARIOCA (HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK)

30 rue Charles Nancel Penard, Bordeaux
carioca-bordeaux.com - 05 56 51 34 00

Depuis 1996 le Restaurant Carioca propose une cuisine familiale, simple, goûteuse et généreuse. Spécialités brésiliennes, vins sud-américains.

Since 1996 Carioca's restaurant offers you family cuisine, simple, tasty and generous. Brazilian specialities, South American wines.



CRU - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

33, RUE DES BAHUTIERS, BORDEAUX - cru-restaurant-bordeaux.eatbu.com - 05 24 72 24 12

LE bar à tartares bordelais simples et exquis. Produits nobles et bruts, servis à la perfection, carte sobre, assiettes gourmandes et savoureuses à souhait. Pain et poisson fumé maison.

The bar for simple and exquisite Bordeaux tartare. Noble and natural products, served to perfection, a simple menu, flavoursome and generous dishes. Home-prepared bread and fish.



25 DANS LE NOIR ? BORDEAUX

Dock G6, 63 Rue Lucien Faure, Bordeaux (BASSINS À FLOT)
bordeaux.danslenoir.com - 05 56 01 25 00

Dans le Noir ? Bordeaux au Radisson Blu Hotel propose l'expérience sensorielle, conviviale et humaine unique des dîners dans l'obscurité totale. Plus qu'un restaurant, c'est une aventure culinaire originale pour éveiller ses sens !

Dans le Noir ? Bordeaux at Radisson Blu Hotel, offers a unique sensory, social and human experience by dining in complete darkness. More than a restaurant, it's an amazing culinary adventure to awaken the senses!



EL BERRETIN - LES CHARTRONS NEW

25, RUE RODE, BORDEAUX - @elberretinbordeaux - 05 56 81 72 02

C'est à Hugo Naon, propriétaire du fameux El Nacional, que l'on doit l'ouverture de ce charmant bar à boire et à manger argentin. À la pulperia, on déguste quelques tapas traditionnelles revisitées, les incontournables empanadas argentines, des calamars ou du poulpe à la parilla accompagnés de bonnes goulées de vin de la pampa. Déjà un incontournable de la place !

Hugo Naon, the owner of the famous restaurant El Nacional, has opened this charming Argentinian bar where you can drink and dine. Enjoy some revisited traditional tapas dishes, the must-try Argentinian empanadas, calamari or grilled squid, accompanied by swigs of Pampas wines. It's already a well-known spot in this square!

EL NACIONAL - LES CHARTRONS

23, RUE RODE, BORDEAUX - elnacional.fr - 05 56 79 22 76

En manque d'un asado ? Buenos Aires en version familiale pour déguster d'incomparables viandes, rehaussées de sauce Chimichurri, et plonger dans une carte des vins riche de 200 références.

Are you craving an asado? A family-friendly version of Buenos Aires for tasting incomparable meat, enhanced by Chimichurri sauce, where you can peruse a wine list of 200 different bottles.

I BOAT – LA CANTINE - BASSINS À FLOT

BASSIN À FLOT N°1 -COURS HENRI BRUNET, BORDEAUX - IBOAT.EU - 05 56 10 48 35

Déjeuner ou souper à bord de l'I.Boat, c'est découvrir une carte originale version plat, tapas ou finger food ! Grand choix de burgers et desserts maison plus que recommandés.

Having lunch or supper onboard the I.Boat allows you to discover an original menu of mains, tapas dishes or finger food. Large choice of hamburgers and highly recommended homemade desserts.

KOEBEN - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

17, RUE DU PALAIS GALLIEN, BORDEAUX - koeben-restaurant.com - 09 86 15 02 20

Épicerie et cantine scandinave honorant les recettes familiales dont le traditionnel et emblématique Smørrebrød, pain noir au seigle, qui accompagne tous les repas, brunch inclus.

A Scandinavian kitchen and delicatessen that honours family recipes, including the traditional and emblematic Smørrebrød, black rye bread which accompanies every meal, including brunch.

KOUZINA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE NEW

27, RUE DES FAURES, BORDEAUX - @marhababordeaux - 05 57 59 10 63

L'ancien Marhaba, bien connu des amateurs de couscous, s'est refait une beauté et devient le Kouzina. L'orient est toujours du voyage, se déclinant en couscous bowl à midi, kefta et grillades à toute heure et terrasse prisée la journée !

Formerly known as Marhaba, this well-loved couscous spot has refurbished and become Kouzina. Enjoy the same original journey, featuring bowls of couscous at lunch or kofta and other grilled foods at any time of day on their great terrace!

L'ÉCHARPE - LES CHARTRONS

27, RUE MINVIELLE, BORDEAUX - @echarperestaurantmarocain - 06 87 72 94 37

Minuscule table orientale aux spécialités de Constantine. De la crème de pois cassés au couscous royal en passant par le tajine de poulet, comme un souffle oriental sur les papilles.

A tiny oriental restaurant that serves specialities from Contantine, Algeria. From cream of split pea to royal couscous, as well as chicken tagine, it's a true taste of the Maghreb.

LA COUR DE NANA - SAINT MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

73, COURS VICTOR HUGO, BORDEAUX - lacourdenana.fr - 06 23 74 51 38

Immersion au coeur d'une maison syrienne traditionnelle ! Si on applaudit le projet féministe et solidaire d'une cuisine élaborée par des femmes réfugiées syriennes, côté cuisine, la carte damascène, déroulant mezzés savoureux, douceurs ensorcelantes et brunchs gourmands, est plus qu'engageante !

Total immersion into a traditional Syrian household! This is a feminist solidarity project that gives a group of female refugees from Syria the chance to share their elaborate cuisine. The Damascan menu consists of tasty meze dishes, bewitching sweet flavours and gourmet brunches. It's cuisine with a soul.

LA GRANDE POSTE - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

7, RUE DU PALAIS GALLIEN, BORDEAUX - www.lagrandeposte.com - 05 56 01 53 90

Situé dans l'ancien centre des postes et télécommunications sous un dôme art déco, ce lieu à la fois atypique et hybride, mêlant salle de spectacle, lieux d'expo, boutiques et restaurant, porte haut sa baseline « espace improbable » ! Côté cuisine, des plats créatifs de mouvance « bistronomique », une carte de tapas à partager et des brunchs musicaux tous les dimanches. À tenter !

Located in a former post and telecommunications building, under an Art Deco dome, this is an atypical hybrid space, home to a concert venue, exhibition spaces, boutiques and a restaurant, living up to its tagline as an "improbable space"! The restaurant serves creative "bistronomic" dishes, has a tapas menu and puts on musical brunches every Sunday. Give it a go!

LA MAISON JOUMANA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

246, COURS DE L'YSER, BORDEAUX - @maisonjoumana - 06 80 63 92 55

L'adresse est presque un secret que l'on ne voudrait dévoiler qu'à ceux que l'on aime ! Au coeur du quartier Nansouty, dans un bel hôtel particulier tout entier dédié à l'art et à la Méditerranée, ouvert sur un jardin bucolique, Joumana Jacob régale une poignée de convives à sa table d'hôtes, proposant une cuisine libanaise tout aussi créative que subtile. Une parenthèse enchantée, inoubliable !

We're almost tempted to keep this address as a closely guarded secret! In the centre of the Nansouty district, in a beautiful townhouse entirely dedicated to art and the Mediterranean, opening out onto a bucolic garden, Joumana Jacob entertains a handful of guests, serving Lebanese cuisine that is both creative and subtle. It's an enchanting, unforgettable experience!

LE COTTAGE DU LAC - BORDEAUX LAC

19, RUE DAUGÈRE, BRUGES - lecottagedulac.fr - 05 56 11 09 36

Installé au bord du petit lac de Bruges, ce lieu est une parenthèse bucolique à quelques minutes du centre-ville de Bordeaux. Dans l'assiette, les classiques prennent du peps à la sauce Sud-Ouest ! Produits frais et prix justes. Concerts de jazz une fois par semaine.

Beside the little lake in Bruges lies this place, in a cute bucolic setting just a few minutes from Bordeaux city centre. They serve classic dishes with a healthy dose of South-West influences! Fresh produce at fair prices. Jazz concerts are held once a week.



26 LE DOMAINE DE RABA

35 rue Rémi Belleau, Talence
domainederaba-talence.com - 05 57 26 58 28

Les Petits Caprices proposent un voyage culinaire avec tapas du monde, spécialités et gourmandises du terroir revisitées. A l'étage, dégustez à Marguerite les meilleures viandes de la région. Dans les Chais, notre restaurant change au gré des saisons.

At the « Petits Caprices » restaurant, enjoy fusion cuisine and tapas as well as tempting local specialties with a twist. For the most succulent regional meat, The Marguerite restaurant upstairs is carnivore heaven, while the Chais changes with the seasons.




LE JARDIN PÊCHEUR - BASSINS À FLOTS

1, QUAI ARMAND LALANDE, BORDEAUX - jardin-pecheur-bordeaux.com - 05 56 10 88 68

Dans cette imposante coque de navire, la solidarité n'est pas un vain mot : 80% des employés sont des travailleurs handicapés. Recettes traditionnelles magnifiquement exécutées.

In this imposing ship's hull, "solidarity" is certainly not an empty promise: 80% of the this restaurant's staff are handicapped workers. Traditional recipes, executed perfectly.

LE K BAROQUE - LES CHARTRONS

1, QUAI DES CHARTRONS, BORDEAUX - kbaroque.fr - 05 56 52 31 20

Une ambiance cabaret pour un restaurant féru de saveurs traditionnelles françaises revisitées et magnifiées avec originalité par le chef. Les décors peuvent changer en cours de soirée...

A cabaret atmosphere in a restaurant passionate about traditional French flavours, revisited and magnified by the chef's originality. The decoration can change during the evening...

MAMA SHELTER - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

19, RUE POQUELIN MOLIÈRE, BORDEAUX - mamashelter.com/fr/bordeaux - 05 57 30 45 36

Le Mama cartonne toujours (en vase clos ?) et propose une carte simple et savoureuse, infusant quelques notes locales en clins d'œil. Maîtres mots : qualité et générosité. Rooftop avec vue imprenable.

The "urban kibbutz" continues to soar with a simple and flavoursome menu that gives a nod to local delicacies. The key words are 'quality' and 'generosity'. Breathtaking views on the rooftop.

MAMPUKU - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

9, RUE AUSONE, BORDEAUX - mampuku.fr - 05 56 81 18 75

Petit frère de Miles, où la fusion des influences fait loi entre Asie, Moyen-Orient et Polynésie. Voyage garanti dans l'assiette. Bonne humeur, cuisine ouverte et service impeccable.

Miles' little brother. It's a fusion of influences from across Asia, the Middle-East and Polynesia: guaranteed journey in your plate. Great atmosphere and service, open kitchen.

MAX À TABLE - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

2, PLACE SAINT PIERRE, BORDEAUX - maxatable.com - 05 56 30 03 00

Le premier restaurant connecté et interactif de France, parrainé par le chef Michel Roth. Une enseigne de restauration rapide familiale et à la française. Lounge le soir avec tapas maison.

The first interactive, connected restaurant in France, sponsored by the chef Michel Roth. A family-friendly fast food restaurant brand with the French touch. Homemade tapas in the evening.

SAMOS GREEK FOOD - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

2, PLACE DU SÉMINAIRE, BORDEAUX - @samosgreekfood - 06 52 50 22 82

La petite échoppe retapée prend des airs de kafenio où l'on sirote une mauresque à l'ouzo en refaisant le monde. Côté pitance, les classiques hellènes sont bien là. La carte des mezze est à tomber, le pain pita absolument délectable et leur sauce au yaourt à se damner !... Bref, si les côtes égéennes vous manquent, venez donc faire un tour chez Samos, vacances garanties !

This small renovated typical Bordeaux house has been converted into a kafenio where you can sip on an ouzo-flavoured Moresque aperitif, all while enjoying Greek culinary classics. The meze menu is to die for; their pita bread is delectable, served with a sumptuous yogurt sauce... Basically, this is where to go for some Hellenic cuisine or if you feel like taking your taste buds on holiday!









BIO / VÉGÉTARIEN

Parce que l'époque est soucieuse de ce qu'elle consomme, l'assiette n'y échappe pas. Le choix vegan n'est plus une niche, mais une proposition gastronomique et saine, capable de contenter tous les appétits avec style.

ORGANIC / VEGETARIAN

We live in a time where we care more about our consumption, including what we eat. Vegan options are no longer a niche market, but part of a veritable healthy gastronomy, capable of satisfying all appetites in style.

ARKOSE - LES CHARTRONS

170, COURS DU MÉDOC - GALERIE TATRY - BORDEAUX - bordeaux.arkose.com - 05 56 80 57 46

Une salle d'escalade avec restaurant proposant une cuisine du marché mue par des valeurs écologiques : zéro surgelé, produits frais, agriculture raisonnée et circuit court. On grimpe ?

A climbing centre with a restaurant that serves food from the market, moved by ecological values: no frozen products, all fresh, sensible agriculture practices and short distance. Exciting.

CALIX - LE BOUSCAT

62/64, AVENUE DE LA LIBÉRATION, LE BOUSCAT - calix.fr - 09 86 28 34 05

Le trois en un : épicerie, traiteur et restaurant en circuit court. La recette du bonheur entre carte du Sud-Ouest et envie de wok thaï. Carte des vins ad hoc et patio toujours apprécié.

Three in one: fine foods store, caterer and restaurant- part of a local food network. There's joy in a menu that swings from local to Asian. A fitting wine list and lovely patio area.

CASA GAÏA - LES CHARTRONS

16 BIS RUE LATOUR, BORDEAUX - casagaia.fr - 05 56 52 87 21

Un restaurant en circuit court qui propose une cuisine de saison à base de produits bio et locaux, le tout cuit au four à bois. C'est aussi un lieu de vie au coeur des Chartrons avec sa cour intérieure.

Casa Gaïa is a short circuit restaurant that offers seasonal cuisine with local and organic products, all cooked in the wood oven. It is also a place of life in the heart of the Chartrons with its inner courtyard.

KITCHEN GARDEN - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

22, RUE SAINTE-COLOMBE, BORDEAUX - kitchengarden.fr - 09 83 37 76 10

Une belle réussite proposant cuisine végétarienne et végétalienne, saine, savoureuse et à bon prix. Bowls généreux, brunchs épatants, ambiance scandinave, on tombe sous le charme.

A beautiful success, serving vegetarian and vegan cuisine- healthy and flavoursome- and at a reasonable price. Generous bowls, huge brunches, Scandinavian ambiance: we fell for its charm.

LA SOUPE AU CAILLOU - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

6, PLACE DU MAUCAILLOU, BORDEAUX - lasoupeaucaillou.com - 05 56 78 07 74

À Saint-Michel, une cuisine 100% végétarienne, bio et de saison, travaillant les producteurs locaux. Plats végétaliens et sans gluten également à la carte. Et l'après-midi, salon de thé.

In Saint-Michel, their cuisine is seasonal, organic and 100% vegetarian, working with local producers. Vegan and gluten-free dishes also on the menu. Tea room in the afternoon.

LE MAGASIN GÉNÉRAL – DARWIN - LA BASTIDE

BÂTIMENT NORD - 87, QUAI DE QUEYRIES, BORDEAUX - magasingeneral.camp - 05 56 77 88 35

Du bio et du bon rive droite dans un établissement revendiquant plus de 90 % de produits bio. Du local avant toute chose. Un brunch bobo sans équivalent le dimanche.

The right bank's certified organic haven, serving mains plus starters and desserts made from 90% organic products. Local produce is prized above all and the brunch is very popular.

LE P'TIT CHEZ MOI - LES CHARTRONS

46, RUE NOTRE-DAME, BORDEAUX - leptitchezmoi.fr - 05 56 06 47 56

Un buffet sympathique, où l'on paye au poids, le tout « fait-maison » et vegan. Que demander de plus ? Sur place, à emporter et même en version salon de thé.

A nice buffet, where you pay per weight (be careful big eaters!), and everything is homemade and vegan. What more would you want? Eat in or take away, even from the tea room side.

LES SAUVAGES - LES CHARTRONS

49, COURS DE LA MARTINIQUE, BORDEAUX - @lessauvages.restaurant - 05 57 89 50 32

Une adresse 100% féminine et un regard rafraîchissant sur le hamburger (effiloché de porc, poulet crispy, steak de confit de canard, ou vegan au shitake). Avocado toast et brunch de bon aloi.

A totally feminine restaurant with a refreshing take on the hamburger (pulled pork, crispy chicken, duck confit steak, or vegan shiitake burgers). Avocado and toast and a respectable brunch.

LICHEN - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

30, RUE DU PALAIS GALLIEN, BORDEAUX - lichenbordeaux.com - 09 88 01 38 88

Gourmand, végétal, bon, bio, et beau pour un spot prônant le partage et la restauration équitable. La semaine est rythmée par un produit de saison revisité chaque jour. Le cap est assuré.

Gourmet, green, beautiful, organic: perfect for a place that advocates sharing and fair restaurant practice. Each week revolves around a seasonal product, revisited every day.

MONKEY MOOD - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

11, RUE CAMILLE SAUVAGEAU, BORDEAUX - monkey-mood.fr - 05 57 71 74 27

Ici, la proposition est 100% vegan mais ne manque ni de saveur ni de créativité avec un penchant certain pour l'Indonésie. Brunch healthy, déco cosy-jungle, galerie à l'étage et cours de yoga pour les tendanceurs « green life ». Sourires gratuits, on valide !

Here, everything is 100% vegan, and not lacking in flavour or creativity, with a certain penchant for Indonesia. Healthy brunches, cosy jungle-themed decor, an upstairs gallery and yoga classes for "green life" trendspotters. Smiles aplenty: it's a thumbs-up from us!



BARS À VINS

L'une des meilleures choses arrivées à Bordeaux, c'est l'éclosion fantastique des bars à vins ; un comble après des années de disette ! Locaux ou d'ailleurs, grands crus ou canailles, millésimés ou naturels, ils ont la côte.

WINE BARS

The incredible influx of new wine bars is one of the best things to have happened to Bordeaux. Once so scarce, now they're abundant! Local or from elsewhere, grands crus or unheralded, vintages or natural wines: it's no surprise they're popular.

AUX 4 COINS DU VIN - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

8, RUE DE LA DEVISE, BORDEAUX - aux4coinsduvin.com - 05 57 34 37 29

200 références de vins de France et d'ailleurs, avec un large éventail de choix de vins au verre que l'on se sert directement aux œnomatiques grâce à une carte créditée à la demande.

200 different wines from France and abroad, with a large range of wines by the glass, served by a fancy Enomatic machine, which uses a card that you top up as you taste.

BAR À VIN DU CIVB - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

3,COURS DU XXX JUILLET, BORDEAUX - baravin.bordeaux.com - 05 56 00 43 47

Rendre accessible les vins de Bordeaux à tous, voilà le credo du bar à vins du CIVB, le plus large choix de bordeaux au verre. Parfait pour découvrir la richesse des appellations bordelaises tout en grignotant.

The CIVB wine bar's credo is to make wine accessible to everyone, with the largest selection of Bordeaux by the glass. A great place to start your discovery of Bordeaux's appellations with a snack.

ECHO - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

18, RUE DE LA COUR DES AIDES, BORDEAUX - @echo.caveamanger - 05 56 81 69 95

Quand un ancien œnologue, passé par les grands châteaux du Médoc, ouvre un restaurant avec son père, la sélection est à la hauteur et originale car à 90% bio. Savoureuses assiettes de surcroît.

Opened by a former oenologist who worked in some of the great chateaux of the Médoc and his father. The selection is top of the range, original and 90% organic. Flavoursome too!

JULO - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

11, RUE DES FAURES, BORDEAUX - @Julo.bordeaux - 06 59 02 44 90

Plus qu'un caviste, un bar à vins fort de 240 références où consommer sur place. Épicerie fine, charcuterie italienne et espagnole, huile d'olive et sardines. Terrasse avec vue sur la cathédrale Saint-Michel.

More than just a wine stockist, this is a wine bar with 240 different bottles which you can try in situ. Deli specialised in ham and olive oil. Terrace with a view of Saint-Michel cathedral.

L'AVANT COMPTOIR DU PALAIS - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

2, PLACE DU PALAIS, BORDEAUX - camdeborde.com - 05 57 14 94 85

Ici, pas de chichis, la carte des tapas est suspendue au plafond et on déguste sur de grandes tables d'hôtes ou au comptoir ! Fournisseurs soigneusement sélectionnés, produits de qualité sublimés, hissant les tapas au rang de la gastronomie. Côté vin, grosse sélection de flacons faisant la part belle aux vins bio.

There are no frills here; the tapas menu is suspended from the ceiling and patrons eat at large tables or at the counter! Their suppliers are carefully selected and they produce tapas of an exceptional quality, raising tapas to the level of gastronomy. Their wine cellar features a wide selection, giving prominence to organic wines.

LA LIGNE ROUGE - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

20/22, QUAI RICHELIEU, BORDEAUX - laligne-rouge.com - 09 83 55 18 64

Au pied de la Porte Cailhau, ce bar à vin situé sur la Route des Bars à Vin, honore les crus du monde. Plus de 220 références françaises et étrangères, dont 12 disponibles au verre.

At the foot of Porte Cailhau, this wine bar located on the 'Wine Bar Route' honours wine from around the world. More than 220 French and international wines, 12 available by the glass.

LA PARCELLE - TALENCE

AVENUE MARÉCHAL DE LATTRE DE TASSIGNY, TALENCE - laparcelle.fr - 05 56 23 17 30

Quand le bar à vins épouse la philosophie du bistrot de quartier. À la carte, une dizaine de vins au verre, avec des nouveautés toutes les semaines. Tapas de qualité pour accompagner. Vendange, rencontre et partage.

A wine bar that espouses the philosophy of a local bistro. À la carte, a dozen wines available by the glass, with new ones every week. Quality tapas to accompany, meet and share.

LA TALENQUÈRE - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

8, PLACE SAINT-PIERRE, BORDEAUX - www.latalenquere.fr

Niché dans un coin de la place St Pierre, ce petit bar à vin est un cocon de convivialité ! Aux manœuvres, les 2 compères Pierre et Sébastien, prodiguent leurs conseils avisés le sourire aux lèvres. La sélection de vins est aussi large qu'alléchante, faisant la part belle aux vins bio. Côté boustifailles, la sélection des produits est à la hauteur. L'adresse « apéro » bien venue !

Tucked into a corner of Place St Pierre, this little wine bar is a great spot for enjoying a moment together! Pierre and Sébastian are on hand to offer their excellent advice, providing service with a smile. Their wine list is as long as it is impressive, giving priority to organic wines. Their list of food accompaniments matches the quality of the wine.

LE FLACON - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

9, PLACE DU MAUCAILLOU, BORDEAUX - @leflaconbordeaux - 09 81 86 43 43

Une référence dans le genre. Solide carte, qualité et conseil avisés au moment d'associer le grignotage au nectar choisi. Sélection éclectique à prix attractifs, entre grands domaines et petits producteurs. Deuxième adresse place Maucaillou à Saint-Michel.

A benchmark for the genre. Solid menu, quality and recommendations, with helpful pairing advice. Eclectic selection of both large and small producers at an attractive price. Second address place Maucaillou in Saint-Michel.

LE POINT ROUGE - SAINT-JEAN / BELCIER

1, QUAI DE PALUDATE, BORDEAUX - pointrouge-bdx.com - 05 56 94 94 40

Cet endroit raffiné et atypique revisite l'histoire du cocktail, en en proposant pas moins de 100 ! Côté vins, 1000 bouteilles et un choix de 50 vins au verre. Côté table, de savoureuses tapas. Un lieu où l'on boit mieux !

In a wing of Château Descas there's a very chic cocktail bar that revisits the genre's heritage, taking pride in a prodigious wine selection and an amazing menu from apéritif time onwards.

SECRET D'INITIÉS - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

10, RUE DU PARLEMENT SAINTE-CATHERINE, BORDEAUX - @secretdinities - 05 56 44 54 42

Bien calé dans des fauteuils accueillants, entouré de murs de pierre dans un décor autant rétro qu'élégant, l'unique bar à champagne de Bordeaux vous propose de déguster les divines bulles accompagnées de douceurs salées ou sucrées. 80 références à la bouteille et 20 au verre sélectionnées par des oenologues avertis. Chic !

Nestled into comfy armchairs, surrounded by blonde stone walls in a retro, elegant interior, the only champagne bar in Bordeaux is a place to taste beautiful sparkling wines accompanied by sweet or savoury delights. They have a wine list of 80 bottles and 20 to be tasted by the glass, all chosen by experienced oenologists. Chic!

THE WINE BAR - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

19, RUE DES BAHUTIERS, BORDEAUX - lewinebarbordeaux.com - 05 40 25 15 74

L'hiver, au coin de la cheminée ou dans le jardin verdoyant aux beaux jours, le bar à vin du Boutique Hôtel est un havre de paix au coeur de Bordeaux. On y déguste des vins choisis parmi plus de 300 références du monde entier, en trois couleurs et pétillants. Des tapas bien venues accompagnent avec délice cette parenthèse épicurienne.

With a chimney for winter or a garden for summertime, the wine bar at Le Boutique Hôtel is a peaceful haven in the heart of Bordeaux. Here, we taste wines chosen from a wine list featuring bottles from the world over, of every colour. Enjoy some tapas to go with your wine in this perfect stop-off point for food and drink lovers.

TUTIAC WINE BAR - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

10, PLACE DU PALAIS, BORDEAUX - tutiacwinebar.com - 05 57 88 22 42

Le premier bar à vins de coopérateurs en France ! Les plus beaux vins issus des coopératives de toutes les régions de France (Champagne, Loire, Provence, Corse, Rhône...). Carte du sud-ouest épicurienne.

The first wine bar in France run by a co-operative of winemakers! The most beautiful wines produced by co-operatives from across France (Champagne, Loire, Provence, Corse, Rhône, etc.). Epicurean southwest dishes.

VINS URBAINS - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

27, RUE DES BAHUTIERS, BORDEAUX - @vinsurbains - 09 52 19 09 37

L'adresse « chouchou » des vrais amateurs de vins propose plus de 500 références au verre ou à la bouteille à accompagner d'une sélection de généreuses portions de produits de terroirs de choix ! Le petit plus : on peut repartir avec sa bouteille entamée ! Incontournable !

This beloved address of real wine lovers proposes more than 500 different wines by the glass or by the bottle, which can be accompanied by a selection of generous portions of local produce. As a bonus, you can take your opened bottle home with you! Unmissable!

WINE MORE TIME - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

8, RUE SAINT-JAMES, BORDEAUX - winemoretime.fr - 05 56 52 85 61

Au pied de la Grosse Cloche, un bar-cave à vins aux 400 références françaises et étrangères. Le plus ? Une cinquantaine de références de bières également disponible.

At the foot of the Grosse Cloche, a wine bar and cellar with over 400 different French and foreign wines. The bonus? They also have around fifty different beers for you to try or take away.



À EMPORTER

Ok, Bordeaux est la capitale du fast-food, mea culpa. Et pourtant, il y a bien ici une véritable culture de la cuisine de rue, originale et bien amenée, où le burger tient toujours sa place de favori, mais pas que ! Du « lèche-doigts » de haut-vol !

TAKE AWAY

Ok, so Bordeaux may be the capital of fast food, guilty, and yet, here there is a veritable street food culture that's original and well-developed, where the burger still reigns supreme, but now there are other pretenders to the throne... Delicious!



27 BELLA NAPOLI DA BARTOLO

2 rue du Palais Gallien (SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE)
dabartolo-bordeaux.com - 09 87 71 93 87

Découvrez la street food napolitaine ! Une sélection d'arancini, de croquettes et de pizze à la part sont à déguster sur notre terrasse, ou à emporter. Pour l'apéritif ? Venez jeter un œil à nos antipasti du jour, et nos vins italiens.

Discover Neapolitan street food! Enjoy a selection of arancini, croquettes and slices of pizza on our terrace or to take away. For the aperitif? Come take a look at our antipasti of the day and our Italian wines.



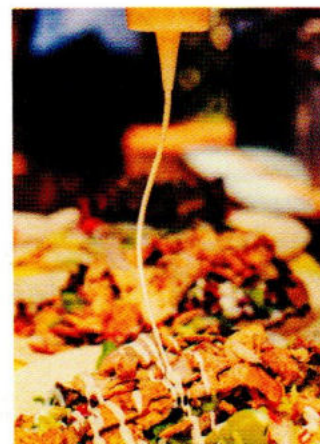


BREAD STORMING - LES CHARTRONS

27, RUE NOTRE-DAME, BORDEAUX - bread-storming.com - 05 33 05 57 06

Beaux, bons, copieux, croquants et moelleux, ici les sandwiches au pain toasté (nature, aux noix, aux olives ou au pavot) se déclinent en 7 recettes, disponibles aussi en salades. Banoffee indécent.

Beautiful, tasty, big, crunchy and soft: 7 different sandwiches with toasted bread (plain bread, nut bread, olive bread, poppy seed bread), also available as salads. Amazing banoffee pie.



28 KAIROS DONERS

3 rue de Candale, Bordeaux (SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE)
kairos-doners.com - 06 11 82 97 39

Le restaurant street-food où tout est fait maison. Une broche artisanale chaque jour, de délicieux falafels originaux et 100% vegan et de croustillants morceaux de poulets, en box ou en sandwich. Pain pita ou pain lavash (galette).

The home-made streetfood restaurant. Fresh of the day kebab meat, original and delicious falafels 100% vegan and crispy chicken, in box or in two different breads; lavash for the wrap, pita for the traditional.





LA FABRIQUE BY OLIVER - SAINTE-SEURIN / FONDAUDÈGE

70, RUE FONDAUDÈGE, BORDEAUX - by-oliver.fr/fabrique - 07 86 87 90 35

Un pain ferré croustillant et fondant garni de produits frais, locaux et de saison accompagné d'un dessert régressif et gourmand c'est la nouvelle formule imaginée par Bruno Oliver. Un concept chic et pas cher de street food d'appétence healthy et même veggie ! On surfe sur les tendances, certes, mais un degré au-dessus et c'est bigrement bon !

Crusty, melt-in-the-mouth bread filled with fresh, local and seasonal products, accompanied by a decadent gourmet dessert: such is the combo designed by Bruno Oliver. A chic, affordable street food concept that is trendy, healthy, and even veggie! Yes, it's in fashion, but it's a cut above your average street food and incredibly good!

LE SHABADA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

66, COURS VICTOR HUGO, BORDEAUX - restaurant-shabada-bordeaux.eatbu.com - 06 30 83 57 85

Street food de qualité où fallafels, boreks, pitas, houmous, baba ganoush et taboulés fleurent bon le bassin méditerranéen. Saveurs maîtrisées, produits frais et déco soignée. Houmous party 1 fois par mois !

Quality street food where falafel, boreks, pita bread, hummus, baba ganoush and tabboule exude the scents of the Mediterranean Basin. Refined flavours, fresh produce and tasteful decor. There's a hummus party every month!

EDMOND PURE BURGER - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

158, COURS VICTOR HUGO, BORDEAUX - edmond-burger.fr - 05 56 77 59 45

Pains pétris et cuits maison, viandes de qualité, fromages choisis chez un maître affineur... Tout est en place pour redonner ses lettres de noblesse au hamburger d'hier et d'aujourd'hui.

The bread is kneaded and baked on site, the meat is high quality and the cheeses are chosen by a master cheese ripener: all that's needed to restore the hamburger to its former glory.

FRENCH BURGERS - BASSINS À FLOT

HANGAR 19, QUAI DE BACALAN, BORDEAUX - frenchburgers.fr - 05 57 87 13 57

Bistro-burger à la française, pain bio, sauces savoureuses et produits de qualité.

French bistro-burger, organic bread, tasty sauces and quality products

JAKEN TUKI - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE NEW

117 BIS, COURS VICTOR HUGO, BORDEAUX - jaqentuki.com - 07 67 67 37 55

On le sait, les écoles de commerce mènent à tout, jusqu'au poulet frit ! Le combo gagnant: du poulet croustillant accompagné de bière artisanale. À emporter ou à consommer sur place dans un cadre « cantine minimaliste ».

Business schools have a far-reaching influence that extends all the way to fried chicken! Here, you have the winning combination of crispy chicken accompanied by craft beer, either as a takeaway or in this minimalist setting.



29 LE GARDE MANGER

Place Pierre Cétois, Bordeaux (BASSINS À FLOT)
legardemangerbordeaux.com - 05 56 50 37 33

Bocaux à croquer ! Chaque jour des recettes cuisinées artisanalement dans de généreux bocaux en verre. Sur place ou à emporter, de 10h30 à 18h30. Manger sain, équilibré, dans un temps restreint, tout en limitant vos déchets, c'est la promesse que nous vous faisons.

Everyday eat home made and balanced meals, served in jars. From 10.30 am to 6.30 pm, have a healthy lunch, it is fast traditional food, while limiting waste.





LE KOKOMO - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

9, PLACE FERNAND LAFARGUE, BORDEAUX - kokomoburgers.com - 05 57 30 28 85

Une référence en la matière. Sur place ou à emporter, produits hyper frais, plats copieux, pas cher, bien situé, service adorable et rapide. Le meilleur de la cuisine nord-américaine.

The restaurant to beat of their kind. Eat in or take away, enjoy the best of North American cuisine: very fresh products, large dishes, inexpensive, friendly and fast service.

MASSA - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

36, RUE DES AYRES, BORDEAUX - massabordeaux.com - 05 47 47 89 42

Falafels, houmous, pitas ou comment flâner entre les saveurs méditerranéennes sans basculer côté kebab. L'adresse orientale qui impose le respect dans une ambiance détendue.

Falafels, hummus, pitas and other ways to enjoy Mediterranean flavours without resorting to the kebab. An oriental restaurant that demands respect but in a relaxed atmosphere.

SMASHY - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE NEW

48, RUE BERGERET, BORDEAUX - @Smashy-Bordeaux - 07 66 24 55 77

Bordeaux succombe à la plus forte tendance street-food du moment : le phénomène smash burger, ce steak caramélisé et juteux, écrasé à la presse à la plancha. Décor pop, bun brioché à la pomme de terre, viande racée et sandwich facile à manger : la recette est imparable !

Bordeaux has succumbed to the new street food craze that is the smash burger: juicy caramelised steak, flattened and cooked on a plancha. The pop decor, potato brioche bun, thoroughbred meat and easy-to-eat sandwiches: it's an unbeatable recipe!



30 TRATTORIA DA BARTOLO

24 rue Jenny Lépreux, Bordeaux (SAINT-AUGUSTIN)
dabartolo-bordeaux.com - 05 33 05 71 29

La Dolce Vita à emporter ! Retrouvez nos pizzas napolitaines cuites au four à bois, une grande sélection d'antipasti, de panini, de charcuterie, de fromages et de vins italiens dans le quartier Saint-Augustin de Bordeaux.

Dolce Vita to go! Taste our Neapolitan pizzas cooked in a wood oven, a large selection of antipasti, panini, cold meats, cheeses and Italian wines in the Saint-Augustin district of Bordeaux.




WEST COAST GOURMET BURGER - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

31, RUE DU CANCÉRA, BORDEAUX - @westcoastburgers - 05 40 05 86 90

L'adresse pour un burger gourmand et gourmet de la mythique côte ouest ! Déco ad hoc et milshake de bon aloi, un must !

This is the place for a big old-fashioned gourmet burger straight from the West Coast! Matching decor and milkshake: a must!



COFFEE SHOP BRUNCH

Comme les bars à vins, les établissements dévolus au café ont poussé dans toute la ville. Fans de brunch, amateurs exigeants de grains torréfiés à souhait ou de ristretto servi dans les règles de l'art, vous êtes chez vous.

COFFEE SHOP / BRUNCH

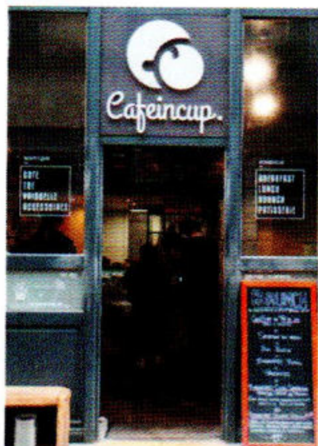
Like wine bars, coffee establishments have popped up all over the city. Fans of brunches, demanding coffee-lovers who like their grains roasted to perfection or a ristretto served according to professional standards... welcome home.

BLACK LIST - HÔTEL DE VILLE / QUINCONCES

27, PLACE PEY-BERLAND, BORDEAUX - @blacklistcafe

La Mecque des amateurs de café au pied de la cathédrale Pey-Berland. Grands crus uniquement, succulents déjeuners, brunch épatant et pâtisseries merveilleuses. Le coffee-shop

A Mecca for coffee lovers at the foot of Cathédrale Saint-André on Place Pey-Berland. Only the best produce, succulent lunches, generous brunches and amazing pastries. The city coffee shop.



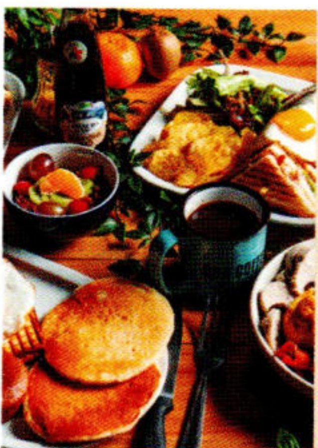
31 CAFEINCUP SAINT-PIERRE

15 rue des Argentiers, Bordeaux (SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL)
cafeincup.com - 09 86 23 69 34

Dans une ambiance coffee shop cosy, notre objectif est de satisfaire vos envies de salé et de sucré tout au long de la journée. Chez Cafeincup, c'est breakfast, brunch et lunch mais aussi de nombreuses variétés de cafés et des pâtisseries maison !

In a cozy coffee shop atmosphere, our goal is to satisfy your cravings for sweet or salty food throughout the day. At Cafeincup, you can have breakfast, brunch and lunch, along with a large choice of coffee drinks and homemade pastries!





32 CAFEINCUP INTENDANCE

3 rue Louis Combes, Bordeaux (QUINCONCES / GRANDS HOMMES)
cafeincup.com - 09 87 52 33 78

En plein coeur de Bordeaux, rendez-vous chez Cafeincup pour une pause gourmande salée ou sucrée. Breakfast, brunch, lunch mais aussi nombreuses variétés de cafés et pâtisseries maison vous attendent dans une ambiance industrielle et cosy.

In the heart of Bordeaux, come to Cafeincup for a sweet or salty break. Breakfast, brunch, lunch along with a large choice of coffee drinks and homemade pastries await you in our industrial design interior and cozy atmosphere.



CAFÉ KOKOMO - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

14, RUE RAVEZ, BORDEAUX - @Café-Kokomo - 05 57 34 48 69

Le petit frère du Kokomo brille par sa spécialité : le brunch, tout en assurant de belles propositions au déjeuner dans une ambiance west coast lui conférant l'allure d'un dinner.

Kokomo's little brother shines due to its speciality: brunch. Café Kokomo also has lovely lunch options in a West Coast atmosphere, giving it a kind of "dinner" allure.

CAFÉ PIHA - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

69, RUE DES AYRES, BORDEAUX - cafepiha.com - 09 67 80 83 42

Entre café WiFi et coffee-shop, un lieu adapté aux besoins contemporains tout en proposant une boutique, qui fait aussi office d'atelier de torréfaction et dégustation. Carte gourmande.

Between WiFi café and coffee shop, this place is adapted to contemporary needs, with a boutique that also serves as a roasting and tasting workshop. Gourmet menu.

HORACE - HÔTEL DE VILLE - MÉRIADECK

40, RUE POQUELIN MOLIÈRE, BORDEAUX - @Horace-café-cuisine-canons - 05 56 90 01 93

Sublime cantine cosy à souhait qui régale du petit-déjeuner à l'apéritif. Fantastiques pâtisseries maison, carte copieuse et équilibrée. Brunch original: plat salé de saison, dessert, jus et boisson chaude.

So sublime and cosy, treats starting at breakfast and running into the apéritif. Fantastic homemade pâtisseries, copious and balanced menu. Original brunch: savoury seasonal dish, dessert, juice and hot drink.

JULIENA - LES CHARTRONS

15, RUE NOTRE-DAME, BORDEAUX - juliena.fr - 05 56 48 01 70

Au cœur des Chartrons, un salon de thé proposant sur réservation uniquement un brunch dominical mensuel en deux services. Sain, dans le vent et chaleureux.

In the heart of the Chartrons quarter, this tea room proposes a monthly Sunday brunch (bookings only) in two services. Healthy, fashionable and warm welcome.



33 KARL

6 place du Parlement, Bordeaux (SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL)
karlbordeaux.fr - 05 56 81 01 00

Situé sur une des plus belles places de Bordeaux, Karl vous propose une restauration à toute heure : petits déjeuners, brunch, déjeuners et salon de thé accompagné de pâtisseries maison... Ouvert de 8h30 à 19h30, 363 j / an.

Located on one of Bordeaux's most beautiful square, Karl offers you its all day eating : brunch, lunch and tea time with home made patisseries... Open from 8:30 am to 7:30 pm.




L'ANTICAFÉ - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

11 RUE DUFFOUR-DUBERGIER, BORDEAUX - anticafe.eu - 05 57 83 67 02

À la frontière entre coffee-shop et espace de coworking, l'Anticafé réinvente le café traditionnel avec un système innovant de paiement au temps : ici, vous payez uniquement le temps passé !

Somewhere between a coffee shop and coworking space, Anticafé is reinventing the traditional café with an innovative time-based payment system: you only pay for the time spent here!

LA COLLATION - SAINT-PIERRE / SAINTE-PAUL

5, RUE DE GUIENNE, BORDEAUX - lacollation.fr - 09 73 56 46 20

Amateurs de brunchs, fans de pancakes, voici votre nouvelle adresse ! Les petites crêpes se déclinent en sucré et salé garnis de produits frais et locaux, of course !

Brunch lovers, fans of pancakes, here is your new place to go! Take your pancakes with both savoury and sweet accompaniments, using local and fresh products, of course!

LE BURO DES POSSIBLES - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

2, RUE PLANTEROSE, BORDEAUX - www.leburodespossibles.fr - 05 33 05 74 81

Ce lieu hybride situé en plein coeur de St Mich., mixant salon de thé et coworking, est né de la rencontre de 3 femmes aux valeurs communes. Déjeuner, tea-time ou brunch dominical, ici c'est du fait-maison et bien fait, à base de produits locaux, de saison et en majorité bio !

This hybrid spot right in the thick of St Michel - a mix of tea room and coworking space - was born when 3 women with shared values came together. Whether you come for lunch, dinner or Sunday brunch, here everything is prepared by hand, using local, seasonal and mostly organic produce!

LE CAFÉ DU MUSÉE - C.A.P.C. - LES CHARTRONS

7, RUE FERRÈRE, BORDEAUX - cafedumusee-capc-bordeaux.com - 05 56 06 35 70

Admirablement aménagé par André Puttman, ce lieu unique, jalonné d'oeuvres de Richard Long, propose des plats « bistrot » de qualité. Le dimanche, brunch gargantuesque à volonté, très prisé des bordelais ! Réservation plus que recommandée !

Admirably fitted out by André Puttman, this unique place - interspersed with Richard Long artwork - serves quality "bistro" dishes. On Sunday, their gargantuan all-you-can-eat brunch is very popular with locals! Booking is absolutely recommended!

LE MONOLOGUE

35, RUE DU PALAIS GALLIEN, BORDEAUX - @lemonologuebordeaux33 - 05 54 49 93 12

La petite pépite raffinée de la rue du Palais Gallien. Adresse authentique pour déjeuner ou succomber au brunch-buffet dominical super gourmand. Salon de thé chaleureux et épicerie fine.

The sophisticated little gem of Rue du Palais Gallien. An authentic restaurant for lunch or gorging on a super gourmet Sunday brunch-buffet. Welcoming tea room and fine foods delicatessen.

MICHEL MA BELLE - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

33, RUE GASPARD PHILIPPE, BORDEAUX - michelmabelle.com- 05 57 67 34 39

Café, déjeuner ou goûter, du mercredi au samedi, et brunch le dimanche. Fait-maison, produits de qualité, desserts succulents, café de spécialité et ambiance geek-friendly.

Café open for lunch or snacks from Wednesday to Saturday and brunch on Sunday. Homemade, quality products, succulent desserts, speciality coffee and "geek-friendly" ambiance.

OURS CAFÉ - SAINT-PIERRE / SAINTE-PAUL

18, RUE STE COLOMBE, BORDEAUX - ours-cafe.fr - 05 56 23 89 38

Dans un décor de cabane de plage cosy, le concept audacieux du trio originel mixe coffee shop, surf et yoga. On déjeune entre une séance méditative et un atelier de shape. Dans l'assiette, salades de saison, bowls généreux, tartines gourmandes. Un lieu écoresponsable en cuisine « zéro-déchet », locale et de saison.

In a cosy beach house atmosphere, experience the audacious concept of the founding trio: coffee shop, surf shop and yoga. Take lunch between a meditation session and a shape workshop. They serve seasonal salads, generous bowls and other tasty treats. An eco-responsible establishment espousing zero-waste, local, seasonal cuisine.

PERSONNE N'EST PARFAIT - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

57, RUE DES AYRES, BORDEAUX - personnenestparfait.com - 09 81 60 06 57

La cantine qui unit dans un même élan viandards et végétariens. Ici, place à l'artisanal, au bio et au local. Carte évoluant au rythme des saisons, service continu et cuisine du monde.

The kitchen that attracts meat-lovers and vegetarians alike. They proudly serve local handmade organic dishes. The menu changes with the seasons. Non-stop service and world cuisine.



34 SAUVAGES CAFÉ

7 rue des frères bonie, Bordeaux (HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK)
05 57 83 35 92

Le restaurant Sauvages Café vous propose des brunchs colorés, savoureux, maison et de saison, dans un lieu où chaleur et bonne humeur sont au rendez-vous. Un brunch incontournable à Bordeaux.

The Sauvages Café offers you a colourful and tasty brunch, home made with seasonal products, in a cosy environment. You don't want to miss this brunch in Bordeaux.



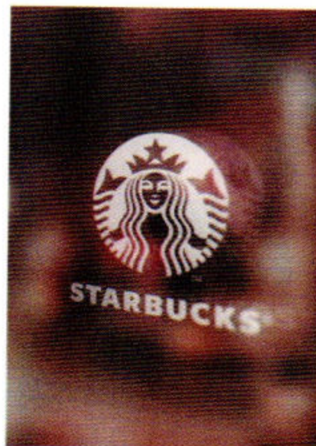


SIP COFFEE BAR - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

69 BIS, RUE DES TROIS CONILS , BORDEAUX - sip-coffee-bar.com - 09 81 91 91 80

Ce café-wifi à la déco hétéroclite, un brin rétro, propose une large sélection de café à déguster en expresso ou en méthode douce en café filtre. Pâtisseries anglo-saxonnes dans l'air du temps pour accompagner.

This Wifi-café with a varied decor and a touch of retro serves a large selection of coffee that you can try as an espresso or as filter coffee. Enjoy a trendy Anglo-Saxon pastry as a perfect accompaniment.



35 STARBUCKS [SAINT-PIERRE / SAINT PAUL]

Promenade Sainte-Catherine, 9 rue Margaux, Bordeaux
starbucks.fr - 09 66 83 37 89

Le célèbre coffee shop où déguster de délicieuses boissons et produits sucrés/salés. 7 adresses : Promenade Ste-Catherine, Bord'eau Village H17, Gare de Bordeaux, Mériadeck-Poste, Victor Hugo, Rives d'Arcins, Bordeaux Lac.

The famous coffee shop where you can enjoy delicious drinks and sweet/savoury products. 7 addresses: Promenade Ste-Catherine, Bord'eau Village H17, Bordeaux station, Meriadeck-Poste, Victor Hugo, Rives d'Arcins, Bordeaux Lac.



SUZZI KAFE - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

46, RUE DES TROIS-CONILS, BORDEAUX - www.suzzikafe.fr - 05 56 38 22 42

La petite cantine scandinave du midi a trouvé ses fans ! Une adresse toute mignonne a tester le dimanche pour un brunch nordique aussi savoureux que copieux. Et bientôt smögas, raggmunk et vaffla n'auront plus de secrets pour vous ! Une adresse assurément coup de coeur !

This small Scandinavian lunchtime cantine has found its fanbase! It's a very cute little restaurant for a Nordic brunch that is both tasty and copious. Soon you'll know all about smögas, raggmunk and vaffla! It's a favourite spot of ours!





BECS SUCRÉS

Côté douceurs, Bordeaux tient bon la barre...chocolatée pour sûr! Maisons fameuses et jeunes talents subliment la fève sacrée, aguichant nos papilles en quête de suavité. Et les becs fins ne s'y trompent pas, car si l'emblématique canelé tient la dragée haute des spécialités girondines, dunes blanches, puy d'amour et autres mignardises sont à se damner! Bienvenue au domaine des tentations!...

SWEET TOOTH

In terms of sweet treats, Bordeaux raises the bar high... the chocolate bar of course! Famous establishments and young talents are taking the sacred bean to new levels, titillating our taste buds. While the famous canelé set the standard for Girondin specialities, gourmet food lovers are in heaven here, as dunes blanches, puys d'amour and other mini-pastries are all to die for!

AU MERVEILLEUX DE FRED - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

7, PLACE JEAN JAURÈS, BORDEAUX - auxmerveilleux.com - 05 57 83 76 33

La pâtisserie lilloise a de quoi séduire le bordelais! Derrière l'Impensable, l'Excentrique ou l'unique Merveilleux une recette simplissime : une meringue enrobée de crème fouettée, et l'on atteint des sommets. On les préfère égoïstement en bouchée!

This pastry chef from Lille has had no trouble winning round the Bordelais! Behind her Impensable, Excentrique and unique Merveilleux lies a simple recipe: a meringue coated in whipped cream... enough to send you to the clouds!

BAILLARDRAN - QUINCONCES - GRANDS HOMMES

10, COURS DU XXX JUILLET, BORDEAUX - www.baillardran.com - 09 75 40 18 73

LA Maison du canelé bordelais ! Vous y trouverez la célébrissime bouchée relevée au rhum en trois formats, mais aussi les fameux moules en cuivres si jamais vous vouliez vous lancer dans la confection de la spécialité bordelaise. À offrir dans sa belle boîte rouge !

The place to try a Bordeaux canelé! Here you'll find three types of the famous little rum-flavoured Bordeaux speciality, as well as their renowned brass baking tray, should you fancy trying your hand at making your own. Offer as a gift in a beautiful red box!

BE MY COOKIE - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

55, RUE DES REMPARTS, BORDEAUX - www.bemycookie.fr - 05 57 34 67 90

Amateurs du plus convoité des biscuits made in America, voici ce dont vous aviez toujours rêvé : un bar à cookies façonnés sur place, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur comme on les aime !
Les petits plus : une belle déclinaison alléchante, des ingrédients majoritairement bio et de bons produits sourcés . On succombe ?

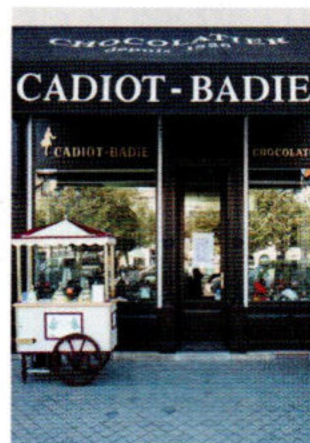
Lovers of these ubiquitous American biscuits, this is what you've always dreamed of: a cookie bar, where they're baked on-site, have a crunchy exterior and soft interior, just like we like them! As a little bonus, in addition to their incredible taste, the majority of their ingredients are organic and well-sourced. Give into temptation...

BUBU - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK NEW

3, RUE GEOGES BONNAC, BORDEAUX - @Bubu-Donuts-Bubble-Cream

Ce bar à donuts artisanaux sera dorénavant votre inévitable pause goûter ! Le temple de la tentation déroule en mode funky le menu : milkshakes, latte, bubble teas et LE fameux beignet percé décliné en 10 glaçages régressifs à souhait ! Adoptez leur crédo : « culpabiliser chez Bubu, c'est comme un donut sans trou, ça ne sert à rien »

This artisanal donut bar is henceforth your go-to stopping point for a snack! This temple of temptation has a finger on the pulse, serving milkshakes, lattes, bubble teas and the famous holed treat, served with 10 different types of icing! Adopt their motto: "feeling guilty at Bubu's is like a donut without a hole; it's pointless"!



36 CADIOT-BADIE (QUINCONCES / GRANDS HOMMES)

26 allées de Tourny, Bordeaux
cadiot-badie.com - 05 56 44 24 22

Artisan chocolatier à Bordeaux depuis 1826, CADIOT-BADIE perpétue la tradition de plusieurs générations de maîtres chocolatiers.

Cadiot-badie is a historical maison de Chocolat located in Bordeaux. Since 1826, Cadiot-Badie perpetuates the tradition of several generations of artisans chocolatiers.





CHOCOLATERIE LALÈRE - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

145, RUE FONDAUDÈGE, BORDEAUX - chocolaterie-latere.fr - 05 57 34 87 36

Après être passé par les grands noms du chocolat, Xavier Lalère a monté sa propre chocolaterie où les pralinés sont à l'honneur. Premier bar à chocolat, on peut y déguster sur place ganaches, bonbons et autres guimauves autour d'une sublime tasse de chocolat chaud. Réconfortant!

Having trained with some of chocolate's great names, Xavier Lalère created his own chocolate shop where the praline is at the fore. As Bordeaux's first bar for chocolate (a "chocolate bar", if you will) you can try some ganaches and other sweet treats over a sublime cup of hot chocolate. Comforting!

DARRICAUD - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

7BIS, RUE DE VIEILLE TOUR, BORDEAUX - darricau.com - 05 56 44 21 49

Ce ne sont pas 4 générations de pâtissiers-chocolatiers ni l'histoire d'une adresse si chère aux bordelais qui arrêterons l'audace, la passion, et l'esprit créatif! Et si les classiques sont exécutés avec brio, les palais curieux et sensibles à la finesse des meilleurs terroirs y trouveront l'excitation d'une sapidité inspirée, enrobée d'un savoir-faire amplement maîtrisé. Haut de gamme!

Despite the fact that this establishment - so dear to locals - spans 4 generations of pastry and chocolate makers, they still have the same audacity, passion and creative spirit of yore! Their classics are executed with gusto, and curious palates - and those sensitive to the finesse of the finest ingredients - will be titillated by the incredible delicate quality of their chocolates, skilfully created. Top of the range!

DAVID CAPY - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

7, RUE MICHEL MONTAIGNE, BORDEAUX - davidcapy.com - 05 56 81 47 65

Ce MOF au parcours prestigieux, ancien formateur chez Valrhona et rompu aux concours, décline en toute élégance des gourmandises aux saveurs raffinées et originales dans sa jolie boutique-écrin. Pâtisseries, sablés, guimauves, bonbons chocolat, cakes ou entremets...le choix s'avère, comme ses créations, délicat!

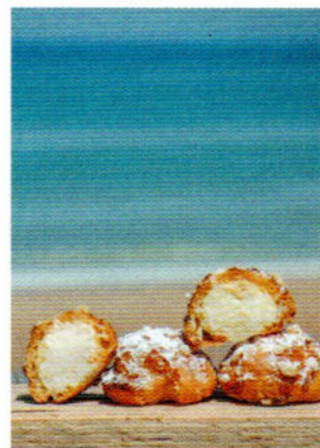
This artisan of national excellence - a former mentor at Valrhona and a regular participant in competitions - offers an elegant range of treats, each with original, fine flavours. Pastries, marshmallows, chocolate sweets, cakes, biscuits... choosing is the only problem!

DORIN CHOCOLATIER - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

284, RUE JUDAÏQUE, BORDEAUX - www.lucdorin.com - 05 57 22 12 76

Luc Dorin, MOF, artisan pâtissier et maître chocolatier, a fait ses classes dans de prestigieuses maisons. Grand Maître de la confrérie du canelé, il excelle dans la confection de la bouchée bordelaise qu'il décline avec style !

Luc Dorin has won national awards as an artisanal pastry chef and chocolatier having worked on prestigious sites. As a master of the art of canelé-making, he excels in the confection of these local treats!



37 DUNES BLANCHES

7 rue de la vieille Tour, Bordeaux (HÔTEL DE VILLE / MERIADECK)
dunesblanches.fr - 09 83 97 78 78

Les boutiques Dunes Blanches ont la particularité de fabriquer toute la journée au fur et à mesure cette spécialité du Bassin d'Arcachon et de la presqu'île du Cap Ferret. A la fois féminine et élégante, la Dune Blanche cache sous cette enveloppe craquante et croquante un coeur subtilement léger.

Feminine and delicate, this pastry named Dune Blanche hides a subtle, light and dairy heart under a crunchy coating. This speciality from the Bassin d'Arcachon is freshly made on site.







38 HASNAÂ CHOCOLATS GRANDS CRUS

192 rue Fondaudège, Bordeaux (SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE)
hasnaa-chocolats.fr - 05 24 61 58 03

Le vrai goût du chocolat ! Fabrication 100% artisanale, découvrez nos fabuleux chocolats confectionnés essentiellement à partir de fèves de cacao Premiers Crus de plantation, sélectionnés pour leurs profils aromatiques exceptionnels.

The real taste of chocolate! 100% artisanal manufacturing, discover our fabulous chocolates made essentially from origin Premier Cru cocoa beans, selected for their exceptional aromatic profiles.






L'ATELIER DES PASTEIS - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

10, RUE SAINT RÉMI, BORDEAUX - latelierdespasteis.fr - 09 86 21 95 09

LE Pastéis de Nata, aussi beau que bon! Léger, fondant, généreux et à la pâte croustillante, comme à Belém. Ravissante échoppe et jolies boîtes à offrir.

This is THE Pastéis de Nata, both tasty and tantalising! Light, melt-in-your-mouth, generous and with a crisp crust, just like in Belém. Beautiful shop and attractive boxes.

LA ROSE DE TUNIS - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICOIRE

70, RUE DES FAUTES, BORDEAUX - www. larosedetunis.com - 05 56 92 63 28

Cette affaire familiale qui débuta au pied de Montmartre cumule plus de 30 années d'existence un peu partout en France. La boutique bordelaise, joliment et généreusement achalandée, propose 1000 et une douceurs méditerranéennes ! Miels, épices et senteurs florales vous feront voyager à travers tout l'Orient. Enivrant !

This family affair that began at the foot Montmartre has grown over 30 years and spread throughout France. The Bordeaux boutique is presented beautifully and proposes a thousand and one Mediterranean treats! Honey, spices and floral aromas will take you away on a journey across the entire Orient. Intoxicating!



39 LA TOQUE CUIVRÉE

82/84 rue Ste-Catherine, Bordeaux (SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL)
latoquecuivree.fr - 05 57 59 54 04

Spécialiste incontournable du canelé de Bordeaux, notre maison développe son savoir-faire depuis 30 ans et vous propose les meilleurs canelés à des prix accessibles ! Les canelés aromatisés au rhum et à la vanille, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur se dégustent à tous moments de la journée.

Specialist of the canelé in Bordeaux, our manufacture has been developing its know-how for 30 years and offer you the best canelés with really good prices!






LE MIREMONT - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

5, RUE BUFFON, BORDEAUX - miremont-bordeaux.com - 05 64 28 67 70

L'illustre enseigne biarrote a désormais ses quartiers à Bordeaux. Si l'on vient facilement y trouver un bon gâteau basque, la véritable renommée de la maison bordelaise, c'est le Paris-Brest ! En-cas haut de gamme à midi et brunch de bon aloi.

This illustrious name from Biarritz has finally arrived in Bordeaux. While you can of course find a good old-fashioned gateau basque, the Bordeaux branch's true speciality is the Paris-Brest! Perfect at midday or for a brunch.

LES TAQUINERIES DE MARIE - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

48, COURS D'ALBERT, BORDEAUX - www.lestaquineriesdemarie.com - 05 57 59 38 92

Des douceurs faites maison et avec amour, des recettes pepsies, des gâteaux gourmands à déguster sur place ou à emporter. Buiscuits, cakes ou entremets complètent admirablement l'offre. Une bien jolie promesse !

Homemade delights made with love, interesting recipes, tasty cakes that you can get to eat in-situ or to take away... Biscuits, cakes and desserts top off their selection of goods. Go on, treat yourself!

LOÏC ASPA - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

258, BOULEVARD DU PRÉSIDENT WILSON - www.loicaspa.fr - 05 56 81 45 06

Ce jeune pâtissier du cercle des « 7 entremetteurs » conjugue professionnalisme, audace et générosité dans ses créations qu'aux côtés de ses équipes. Toute une variété de gâteaux, tartes, viennoiseries, entremets, chocolats et bouchées gourmandes délectables à tester. On y courre pour sa brioche des rois, en boutique toute l'année !

This young pastry chef from the 7 dessert makers' circle espouses professionalism, audacity and generosity, both in his creations and toward his teams. There are many different types of cake, tart, pastry, dessert, chocolate and delectable tasty treats to try. We have a particular soft spot for his brioche des rois, sold throughout the year (not just in January)!

M LES CHOUX - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

41, RUE DU PALAIS GALLIEN, BORDEAUX - www.mleschoux.fr - 09 81 95 71 25

Des choux, des choux, encore des choux ! Les savoureuses petites bouchées artisanales fourrées d'un mélange de crème fouettée et de crème pâtissière se déclinent en 7 parfums. Il n'y a plus à choisir, c'est un par jour !

Choux buns, nothing but choux buns! These tasty little artisanal treats are filled with a mix of whipped cream and pastry cream, and are available in 7 different flavours. Try a different one every week!

MAISON SEGUIN - LES CHARTRONS

58, COURS PORTAL, BORDEAUX - www.maisonseguin.fr - 06 42 09 61 12

Il n'y a plus guère besoin d'aller à Captieux pour dévorer ces petites bouchées divines montées sur une base de pâte à choux rehaussée d'une crème Chiboust caramélisée. On tutoie les anges !

You no longer have to go all the way to Captieux to get your hands on one of these delightful little treats, made from pastry cream and covered with caramelised Chiboust cream. Heavenly!

MAISON ZURCHER - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

4, PLACE DU RADEAU, BORDEAUX - @maisonzurcherbordeaux - 05 56 23 16 73

La sympathique petite échoppe propose de ravissants gâteaux, des tartes de saisons alléchantes et une déclinaison de choux totalement addictifs nommés ici les « bulles ». Charmant salon de thé de poche et offre boulangère très séduisante.

This nice little typical Bordeaux townhouse serves gorgeous cakes, seductive seasonal tarts and several different and completely addictive choux buns, here known as "bulles" ("bubbles"). Charming tea room and lovely selection of baked goods.

MICHELINE ET PAULETTE - LES CHARTRONS

21, RUE NOTRE-DAME, BORDEAUX - @michelineETpaulettepatisserie - 09 83 34 53 93

C'est la petite adresse typique qu'on se refile entre amis. Et pour cause ! Dans la boutique toute pimpante, Valentin revisite les classiques d'antan, les égayant de saveurs audacieuses et délicates. On y trouve aussi des gâteaux de voyage, des biscuits et gourmandises en tout genre pour tous les moments et toutes les envies !

It's just the sort of place where people go with their friends, and rightly so! In this elegant boutique, Valentin revisits old classics, bringing them up to date with audacious, delicate flavours. You can also find cakes from everywhere, biscuits and treats of all kinds to give for any occasion and any yearning!

BECS SUCRÉS
SWEET TOOTH

MI CIELO - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE

13, BOULEVARD PIERRE 1ER, BORDEAUX - www.micielopatisserie.com - 05 33 48 94 49

La pâtisserie franco-mexicaine se hisse déjà parmi les plus courues ! Avec un pari osé : le respect d'un crédo éco-responsable exigeant. Ici, point de gélatine, de colorants ou de conservateurs. Les produits sont locaux, la production maîtrisée dans un souci « anti-gaspi », le sucre et les matières grasses réduits au minimum. Les gâteaux sont splendides et en bouche, on frôle l'apothéose ! La prodigieuse et simplissime tarte citron-menthe atteint les sommets ! L'Adresse !

Franco-Mexican pastries are starting to make their mark on the patisserie scene! Here, they stick to a strict eco-responsible creed, using no gelatine, food colourings or preservatives. Their products are local, they have an "anti-waste" policy and they try to keep sugar and fat to a minimum. Their cakes are splendid in the mouth, taking us to the heavens! The simple yet spectacular lemon and mint tart really takes you to the heights! Note the address!

PÂTISSERIE S - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL / LA VICTOIRE

8, COURS ALSACE LORRAINE, BORDEAUX - www.satomiandstanley.com - 05 56 06 94 54

Les 2 chefs Satomi et Stanley ont fait leurs classes chez les plus grands, de Pierre Hermé à Yannick Alléno. Ici, les classiques de la pâtisserie sont sublimés par les nuances nippones tout en subtilité instillées par les deux S. Côté boulangerie, le « melon pan », brioche japonaise ultra-moelleuse, est à tomber ! S-ublime !

The 2 chefs Satomi and Stanley learned their trade with the very best, from Pierre Hermé to Yannick Alléno. Here, the classics of pâtisserie are enhanced by Japanese nuances, subtly instilled by the two S's. As for their baked goods, try their "melon pan", an ultra-soft Japanese brioche that is to die for! S-ublime!

PIERRE MATHIEU - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

8, PLACE PEY-BERLAND, BORDEAUX - www.pmpatissierbordelais.fr - 05 56 52 95 61

Rompu aux grandes maisons, formé aux côtés des plus grands pâtissiers, MOF et champion du monde, Pierre Matthieu qui orchestrait la pâtisserie chez Thierry Marx au Mandarin Oriental est un petit génie de la pâtisserie ! Son Saint-Honoré n'est plus à présenter, le Rohan est un classique. Des gâteaux aussi élégants que gourmands, on ne peut que succomber !

Having honed his craft in the most famous restaurants alongside the greatest pastry chefs, the world champion of pastry, Pierre Matthieu, the former pastry chef at Thierry Marx's Mandarin Oriental, is a little pâtisserie genius! His Saint-Honoré needs no introduction and his Rohan is a classic. With treats that are both elegant and delicious, don't even try to resist!

SAUNION - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

56, COURS GEORGES CLÉMENCEAU, BORDEAUX - saunion.fr - 05 56 48 05 75

Une institution bordelaise renommée pour ses guinettes au kirsch. On se laisse facilement tenter par ses ganaches subtiles, l'incontournable niniche bordelaise, ou son fameux Gallien. L'été, le joli chariot de glaces fait de l'oeil aux gourmands.

A Bordeaux institution, famous for their Kirsch guinettes. It's hard to resist their subtle ganache chocolates, their must-try niniches and their renowned "Gallien". In summer, the tastefully-decorated ice-cream wagon catches the eye of food lovers.

TAUPY - LES CHARTRONS

19, COURS PORTAL, BORDEAUX - www.taupypatisserie.com - 05 56 38 81 98

L'enseigne bordelaise installée depuis 3 générations décline avec une constante maîtrise les grands classiques de la pâtisserie française et leurs création gourmandes. Leur best-seller, la sublime soie rouge !

This Bordeaux institution has been around for 3 generations, serving both the great classics of French patisserie and their gourmet creations, with a constant eye on quality. Their best seller is the sublime "red silk"!

VALANTIN - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

268, COURS DE LA SOMME, BORDEAUX - www.patisserie-valantin.com - 05 56 91 72 63

Cette pâtisserie est une institution, régalant depuis plus de 70 ans les papilles bordelaises. Qu'il s'agisse des grands classiques de la pâtisserie ou des créations du chef Julien Ruffin, la finesse et la gourmandise sont toujours au rendez-vous !

This pâtisserie is an institution, having given Bordeaux locals' taste buds a treat for over 70 years. Whether you go for a classic pastry or one of chef Julien Ruffin's creations, you're sure to appreciate its finesse and flavour!



TERRASSES INSOLITES & ROOFTOPS

Ici c'est le sud-ouest, alors dès que le soleil pointe son nez, le bordelais se met en quête de LA terrasse où chiller les gambettes à l'air, lunettes noires sur le nez ! Terrasses secrètes ou panoramiques, cadres idylliques, cours improbables, terrasses perchées ou rooftop atypique, sortez les panamas, nous avons sélectionné pour vous les meilleurs spots farniente des beaux jours ! Vous reprendrez bien un shot de vitamine D ?

UNUSUAL TERRACES & ROOFTOPS

Here in the South-West, whenever the sun rears its head, the Bordeaux locals set out in search of the best terrace for chilling, stretching their legs out and basking in the sunshine! Secret terraces or panoramic ones, idyllic settings, unexpected courtyards, terraces up above or perched on unusual rooftops... Slap on some sun cream and head out to some of the best spots for sunny days that we've selected for you! Time for some vitamin D!

BAG - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE NEW

44, RUE SAINT-FRANÇOIS, BORDEAUX - www.bakeryartgallery.fr - 05 56 75 40 81

B.A.G. pour Bakery Art Gallery, un lieu hybride mixant galerie d'art contemporain, maison d'édition, boulangerie-pâtisserie gluten free 100% bio et salon de thé au coeur du remarquable Hôtel de la Perle. Les lieux s'articulent autour d'une belle « terrasse-café » où déguster leurs pâtisseries fines et en-cas sur le pouce.

B.A.G. (Bakery Art Gallery) is a hybrid space; it is a contemporary art gallery, a publishing house, a 100% organic gluten-free bakery and a tea room all at the same time, set up in the remarkable Hôtel de la Perle. The place centres around a beautiful "terrace-café" where you can taste homemade pastries and snacks

BÖVEM - PESSAC

2, AVENUE GUSTAVE EIFFEL, PESSAC - www.bovem.fr - 05 56 50 55 55

Le cadre est à la fois chaleureux, cosy et design mélangeant aisément chaises à table, fauteuils et canapés où chiller, poufs et grands tapis, pour se sentir comme à la maison. Le bâtiment, ouvert par de larges baies vitrées, dévoile une terrasse panoramique à couper le souffle ! Une cuisine « fusion » gourmande et créative.

The setting is warm, cosy and artfully designed, skilfully mixing table chairs, armchairs, comfortable sofas, pouffes and large rugs, making it feel like home. Enter through wide bay windows, and be amazed by a breathtaking panoramic terrace! The restaurant serves creative "fusion" gourmet cuisine that will satisfy any palate.

CAFÉ MADD BY SIP - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

39, RUE BOUFFARD, BORDEAUX - www.madd-bordeaux.fr - 07 83 85 04 24

Protégée du mouvement de la ville, la terrasse du Musée des Arts Déco profite de la belle cour pavée et ensoleillée du musée pour y installer ses tables et parasols colorés. Un spot un peu secret où l'on apprécie la cuisine locavore et la sélection de vins bio et natures.

Away from the din of the city, the terrace of the decorative arts and design museum is set up in its beautiful sunlit courtyard with colourful tables and parasols. It's a secret little spot where we can enjoy local cuisine and a selection of organic and natural wines.

CANOPÉE CAFÉ - MÉRIGNAC

1, CHEMIN DE POUCHON, MÉRIGNAC - canopeecafe.com - 05 56 51 70 00

Atypique au possible ! Cette adresse à 10 m de hauteur combine restaurant bistronomique design et épuré et bodega en plein air. Festif à souhait avec 4 boulodromes sur une terrasse de 1500 m^2 !

As atypical as you can get, this restaurant, 10 metres up, combines a stripped-back designer bistro restaurant and open air bodega. Totally festive ambiance with 4 boules pitches on a 1500 m2 terrace!

CREM - SAINT-JEAN / BELCIER NEW

54, QUAI DE PALUDATE, BORDEAUX - www.le-crem.fr - 06 67 94 76 01

Situé tout en haut du bâtiment iconique de la MÉCA, le restaurant sert tout au long de la journée des plats simples et savoureux d'esprit bistrot autour d'un engagement éco-responsable. La terrasse panoramique est exceptionnelle !Located right at the top of the iconic MÉCA building, this restaurant serves simple, tasty bistro-style dishes all day long: ones that show a commitment to eco-responsibility. The panoramic terrace is quite simply sensational!

FRIDA - SAINT-PIERRE / SAINT-PAUL

29, RUE BUHAN, BORDEAUX - frida.fr - 05 57 99 28 44

Un vrai lieu de vie dont l'humeur varie selon l'heure : bar à cocktails, bar à vins, ambiance tapas, restaurant tout en finesse et superbe cour intérieure. Certains plats en deux formats pour tous les estomacs.

A really lively place where the mood changes according to the time of day: cocktail bar, wine bar, tapas bar, restaurant, all with aplomb. Superb courtyard. Some dishes are prepared for two.

GINA - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE NEW

PLACE DES MILLÉSIMES, BORDEAUX - @ginabdx - 05 19 80 02 00

Perché au 9e étage du nouvel hôtel Marriott, la guinguette chic et choc est le nouveau hot spot de Bordeaux. Hissant la Dolce Vita à 35 m de hauteur, la Gina propose à la fois un choix de cocktails alléchant, une carte quali et gourmande, et un brunch déjà très en vue, bref, un must à peine ouvert !

Set up on the 9th floor of the new Marriott hotel, this chic, breathtaking open-air bar-restaurant is Bordeaux's new hotspot. Oozing la dolce vita from 35 metres above ground, Gina proposes sumptuous cocktails, a high-quality gourmet menu, and an already famous brunch; it's a must-visit spot having barely opened!

HÉMO - SAINT-SEURIN / FONDAUDÈGE NEW

HALLE HÉMÉRA - 132, RUE FONDAUDÈGE, BORDEAUX - @hemopourhemera - 07 68 83 89 71

Situé dans l'ancienne usine Marie Brizard, cet espace à vivre monumental mixant coworking et détente a aussi son restaurant. Et aux beaux jours, c'est bien sur le Rooftop de 250 m^2 qu'on vous embarque ! Une vue incroyable sur tout Bordeaux en sirotant un cocktail ça se tente ! Surtout quand le grignotage est concocté par la talentueuse team de Mets Mots, là on abdique avec délice !

Located in the former Marie Brizard factory, this monumental coworking and relaxation space also has its own restaurant. When the sun is out, a visit to the 250 m2 rooftop is a must! You won't regret an incredible view over the whole of Bordeaux with a lovely cocktail! Add to that the snacking food concocted by the talented team at Mets Mots and you have a winning formula!

L'ESTACADE - LA BASTIDE

QUAI DE QUEYRIES, BORDEAUX - estacade-restaurant.com - 05 57 54 02 50

Une maison sur pilotis, un panorama unique sur la Garonne, une appétence pour les produits de la mer et une invitation au voyage. Les saveurs de l'Atlantique et un choix de vins bluffant.

A house on stilts, a unique panorama over the Garonne, a preference for seafood and a travel invitation for your tastebuds. The flavours of the Atlantic and an impressive wine selection.

L'ORANGERIE - QUINCONCES / GRANDS HOMMES NEW

JARDIN PUBLIC - COURS DE VERDUN, BORDEAUX - lorangeriejardinpublic-bordeaux.fr - 05 56 30 69 15

Dans le cadre romantique et majestueux du Jardin Public, L'Orangerie déploie sa terrasse aux couleurs acidulées. La carte courte annonce une cuisine bistronomique saine et de saison s'avérant tout à fait délectable !

In the majestic, romantic scenery of the Jardin Public, L'Orangerie's terrace rolls out from its doors in funky colours. The small menu contains healthy seasonal bistro cuisine which is as tasty as it looks!

LA BELLE SAISON - LA BASTIDE

75, QUAI DE QUEYRIES, BORDEAUX - la-bellesaison.fr - 05 57 80 33 33

D'accord, la vue sur la Garonne est imprenable, mais cette maison a de l'ambition dont une cuisine sophistiquée, variée et prometteuse.[...]

Yes, the view over the Garonne is unobstructed, but this restaurant has higher ambitions than that, hence its varied, sophisticated, promising cuisine. Interesting inside bar plus outside bar.

LA GUINGUETTE CHEZ ALRICQ - LA BASTIDE

ZA QUAI DE QUEYRIES, PORT BASTIDE, BORDEAUX - laguinguettechezalriq.com - 05 56 86 58 49

Une valeur plus que sûre depuis trente ans sur la rive droite de la Garonne, où boire, manger, danser et écouter un concert est possible. Panorama de premier choix et sympathique cuisine maison.

A well-established institution on the right bank of the Garonne for over thirty years. Drink, eat, dance and listen to live music, all next to a beautiful vista. Lovely homemade cuisine.

LA ZOOLOGIE - SAINT-JEAN / BELCIER

151, COURS DE LA MARNE, BORDEAUX - www.hotelzoologie.com- 05 33 06 99 17

C'est bien dans l'ancien institut de zoologie que l'hôtel-restaurant le plus audacieux de Bordeaux à pris ses quartiers. Le restaurant dispose d'un jardin-terrasse tropical secret, havre de verdure au coeur d'un quartier agité. Et depuis la cuisine-atelier, c'est le chef Ronan Ozon qui envoie de jolis plats inspirés, gracieux et sapides. On finit par un cocktail sur le rooftop pour profiter de la vue incroyable sur la ville.

Your eyes do not deceive you, this hotel-restaurant - the most audacious in Bordeaux - is indeed housed in the city's former zoological institute. The restaurant has a secret tropical garden terrace, a green haven in the heart of a lively district. In the kitchen, chef Ronan Ozon sends out beautiful inspired, graceful and charming dishes. Finish up with a cocktail on the rooftop for an incredible view over the city.

LE BAR DE LA MARINE - BASSINS À FLOT

28, RUE ACHARD, BORDEAUX - @bardelamarinebordeaux - 06 03 16 37 43

Niché à Bacalan, cet oasis s'offre aux téméraires, une fois la porte cochère passée.
Un jardin enchanteur récompense la curiosité et la cuisine « ouvrière » flatte tous les appétits.

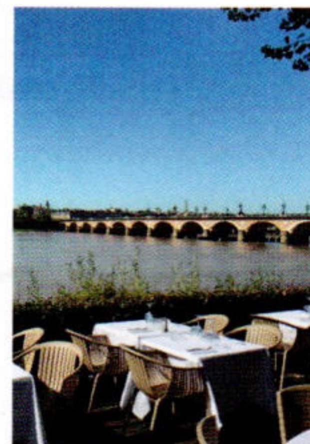
Nestled away in Bacalan, this restaurant is an oasis for those who pass through its doors.
Your curiosity is rewarded by an enchanting garden and a cuisine that flatters all appetites.

LE CAFÉ DU MUSÉE - C.A.P.C. - LES CHARTRONS

7, RUE FERRÈRE, BORDEAUX - cafedumusee-capc-bordeaux.com - 05 56 06 35 70

Admirablement aménagé par André Puttman, ce lieu unique, jalonné d'oeuvres de Richard Long, propose des plats « bistrot » de qualité. Le dimanche, brunch gargantuesque à volonté, très prisé des bordelais ! Réservation plus que recommandée !

Admirably fitted out by André Puttman, this unique place - interspersed with Richard Long artwork - serves quality "bistro" dishes. On Sunday, their gargantuan all-you-can-eat brunch is very popular with locals! Booking is absolutely recommended!



17 LE CAFE DU PORT

1-2 quai Deschamps, Bordeaux (LA BASTIDE)
lecafeduport.com - 05 56 77 81 18

Le Café du Port bénéficie d'une vue exceptionnelle sur le pont de pierre et les quais de Bordeaux depuis sa terrasse au bord de l'eau. La cuisine, élaborée à partir de produits frais et de saison, ravira les amateurs de viande et de poissons.

The Café du Port offers you a breathtaking view of the stone bridge and the quays of Bordeaux from its terrace at the water's edge. The cuisine, made from fresh seasonal produce, will delight meat and fish lovers.




LE SAINT JAMES - BOULIAC

3, PLACE CAMILLE HOSTEIN, BOULIAC - saintjames-bouliac.com - 05 57 97 06 00

Au Saint James, Mathieu Martin succède au grand Nicolas Magie. À l'instar de son prédécesseur, le respect du terroir et de la tradition sont au service d'une cuisine simple, sincère et gourmande. Depuis le « Balcon de Bordeaux », le jeune chef surdoué joue sa partition avec virtuosité, instillant ses touches végétales en moderato cantabile. Subtil !

At Le Saint James, Mathieu Martin has succeeded the great Nicolas Magie. Just like his predecessor, he places an emphasis on respect for local produce and tradition, creating unpretentious, sincere cuisine. From "The Balcony of Bordeaux", the highly-skilled young chef instills vegetal touches to craft beautiful harmonious dishes.

LE SIMAN - LA BASTIDE

7, QUAI DE QUEYRIES, BORDEAUX - siman-bordeaux.com - 05 56 67 49 90

Une vue de choix sur la Garonne et le Pont de pierre, un beau voyage gastronomique entre terroir aquitain et influences espagnoles, ponctué de notes japonaises. Desserts de la pâtisserie Sweet Valentine.

With an excellent view over the Garonne and the Pont de pierre, Siman takes you on a beautiful gastronomical journey through Aquitaine, Spain and even Japan. Desserts from Sweet Valentine pâtisserie.

LES CHANTIERS DE LA GARONNE - LA BASTIDE

21 QUAI DE QUEYRIES, BORDEAUX - www.leschantiersdelagaronne.camp - 05 47 79 84 70

Cet ancien hangar à bateaux faisant face à l'architecture du 18e de Bordeaux propose une cuisine maritime et raisonnée aux accents de l'estuaire et du Bassin. Vous profiterez de sa plage, un must de farniente sur les rives de la Garonne !

This former boathouse opposite the 18th century architecture of Bordeaux offers a sustainable cuisine inspired by the estuary & the Bassin. You may enjoy its beach, a must do to relax by the riverside!

LES TABLES VATEL - LES CHARTRONS

114-115, QUAI DES CHARTRONS, BORDEAUX - restaurantvatel.fr - 05 56 11 58 88

Recettes traditionnelles revisitées, saveurs du monde, produits régionaux, Adrien Ferran fait feu de tout bois selon l'arrivage du marché. Une réussite pour cette table d'école des futurs cadres de la restauration ! Superbe patio végétalisé.

Traditional recipes revisited, flavours from around the world, regional products: Adrien Ferran pulls out all the stops in accordance with what's in season. Superb patio. Bravo!

MAMA SHELTER - HÔTEL DE VILLE / MÉRIADECK

19, RUE POQUELIN MOLIÈRE, BORDEAUX - mamashelter.com/fr/bordeaux - 05 57 30 45 36

Le Mama cartonne toujours (en vase clos ?) et propose une carte simple et savoureuse, infusant quelques notes locales en clins d'oeil. Maîtres mots : qualité et générosité. Rooftop avec vue imprenable.

The "urban kibbutz" continues to soar with a simple and flavoursome menu that gives a nod to local delicacies. The key words are 'quality' and 'generosity'. Breathtaking views on the rooftop.

MERCI - BÈGLES

PORT GARONNE, 10, RUE LOUIS BLÉRIOT, BÈGLES - www.restaurant-merci.com - 05 56 49 29 29

Sous une architecture moderne de verre et d'acier, juché sur pilotis, la formule de Merci c'est un menu unique avec buffet de fruits de mer à volonté présenté sur un banc d'écailler plutôt alléchant, le tout surplombant la Garonne ! On adore !

In modern glass and steel-based architecture, perched on stilts, Merci's unique set menu features all-you-can-eat seafood, presented on a somewhat tantalising bed of shells, all overlooking the Garonne River! We love it!

NIGHT BEACH - QUINCONCES / GRANDS HOMMES

LE GRAND HÔTEL - 5, PLACE DE LA COMÉDIE, BORDEAUX - www.bordeaux.intercontinental.com

Perché au 6e étage du Grand Hôtel, le toit-terrasse le plus couru de Bordeaux vous promet les plus beaux couchers de soleil sur la ville pour des apéros inoubliables ! La déco est élégante mais l'atmosphère reste décontractée et conviviale. À la carte, boissons et cocktails de bon aloi à accompagner d'aimables bouchées asiatiques et autres sushis.

On the 6th floor of Le Grand Hôtel, the most popular roof-terrace in Bordeaux promises beautiful sunsets over the city: an unforgettable aperitif! The decor is elegant however the atmosphere is relaxed and convivial. Choose drinks and cocktails from the menu, accompanied by charming little Asian dishes and other sushi platters.



COMPTOIRS GOURMETS

À la fois rendez-vous gourmands et événements culturels, ces lieux festifs s'inspirent du concept Eataly ou Dinerama à Londres. Et changent les codes de la restauration. Comme une colocation géante avec bonne humeur.

GOURMET COUNTERS

Both gourmet sports and cultural events, these festive places have been inspired by the Eataly or Dinerama in London. They're changing the rules for eating out. A huge melting pot with a good atmosphere.

MARCHÉ DES CAPUCINS - SAINT-MICHEL / SAINTE-CROIX / LA VICTOIRE

PLACE DE CAPUCINS, BORDEAUX - marchedescapucins.com

Depuis le XVIIIe siècle, les « Capus » sont indissociables de Bordeaux ! Marché incontournable, le « ventre de Bordeaux » regorge de comptoirs pour toutes les faims et toutes les envies.

Since the 18th century, "Les Capus" have been inextricably linked with Bordeaux! It's the not-to-be-missed market; "the belly of Bordeaux" bursts with food counters for all tastes and wims.

LA BOCA FOODCOURT - SAINT-JEAN / BELCIER

EURATLANTIQUE – QUAI DE PALUDATE, BORDEAUX - labocafoodcourt.eu

1 330 m² pour un voyage culinaire aux saveurs internationales surplombant la Garonne, une quinzaine de corners, système de paiement cashless, service continu 7/7, personnel irréprochable.

1,330 m2 for a culinary voyage of international flavours, looking out over the Garonne. Many corners to eat, a cashless payment system, open 7 days a week, excellent staff.

LES HALLES DE BACALAN - BASSINS À FLOT

10, QUAI DE BACALAN, BORDEAUX - biltoki.com/hallesbacalan - 05 35 54 44 82

Une halle gourmande à proximité de la Cité du vin, 950 m², 23 étals animés par des artisans, commerçants et producteurs privilégiant les circuits courts. 85% des produits d'origine du Sud-Ouest.

A 950 m2 hall for food lovers next to the Cité du vin, 23 stalls ran by artisans, merchants and producers who favour local distribution channels. 85% of products are from the South West of France.

LES HALLES DE TALENCE - TALENCE

PLACE ALCALA DE HENARES, TALENCE - biltoki.com/hallestalence - 05 35 54 79 90

A l'instar de leurs grandes sœurs, les Halles de Talence sont un marché hybride, où il est possible de déguster sur place les produits présents sur les étals des 15 enseignes sélectionnées pour leur savoir-faire et leur complémentarité.

Much like its predecessors, Les Halles de Talence is a hybrid market where it's possible to try the products you see on the stalls, ran by 15 different businesses selected for their savoir-faire and synergy.

UN PEU PLUS LOIN
A LITTLE FURTHER

AU SUD

Le Sud Gironde, c'est la porte d'entrée naturelle vers les Landes de Gascogne et donc la promesse de produits qui sentent la forêt, la chasse, les traditions, le feu de cheminée, les salaisons maison et la pointe d'Armagnac.

SOUTHBOUND

The South of Gironde is the natural gateway to the Landes de Gascogne, promising ingredients that smell of the forest, hunting, tradition, the fireplace, home salting and a drop of Armagnac.

AUX FONTAINES

8, RUE DE VERDUN, LA RÉOLE - restaurant-aux-fontaines.com - 05 56 61 15 25

Dans cette ravissante maison de maître du XVIIIe siècle, entourée d'un parc verdoyant, on déguste une cuisine traditionnelle accordée aux saisons, accompagnée d'un bon vin de la région.

In this splendid 18th century manor house, surrounded by a verdant park, taste some traditional cuisine that hinges on the season, accompanied by some good local wine.

L'ABRICOTIER

2, RUE BERGOIENG, SAINT-MACAIRE - restaurant-labricotier.com - 05 56 76 83 63

Belle table hôtelière dans l'esprit d'une famille passionnée. Un cadre chic pour une cuisine de produits nobles. Atmosphère décontractée et terrasse à l'ombre des mûriers centenaires.

A beautiful hotel restaurant with a strong family spirit. Chic surroundings for a cuisine using high-quality produce. Relaxed atmosphere and a terrace shaded by age-old mulberry trees for a peaceful meal.

L'ATELIER FV

62, COURS DES FOSSÉS, LANGON - restaurant-atelierfv.fr - 05 56 76 25 66

Formé dans les plus grandes maisons du Sud-Ouest, Flavien Valère propose une cuisine bistronomique créative d'une exceptionnelle maîtrise, tant des cuissons que des assaisonnements. Étoilable !

Trained by the best the South-West has to offer, Flavien Valère serves creative bistro-style cuisine, made with exceptional skill, in the cooking as much as in the seasoning. Should be in the running for a Michelin star!

L'ÉCLUSE 52

9, RUE DU MOULIN - PORT DE PLAISANCE, CASTETS-EN-DORTHE - ecluse52.fr - 05 56 62 11 03

Installée à l'entrée du canal de Garonne, le long de la rive frangée de bateaux à quais, la maison propose une cuisine de terroir inventive et généreuse, toujours bien exécutée. Cadre exceptionnel !

Found at the entrance to the Garonne canal where boats dock along the shoreline, this restaurant serves inventive, generous local cuisine, always well executed. The setting is beautiful!

L'ENTRÉE JARDIN

27, AVENUE DU PONT, CADILLAC - restaurant-entree-jardin.com - 05 56 76 96 96

Au cœur des vignobles de l'Entre-deux-Mers, en terrasse ou à l'intérieur, cette maison de campagne propose une cuisine classique et bien maîtrisée, variant au gré des saisons. La cave, quant à elle, est bien construite.

In the heart of the Entre-deux-Mers vineyards, outside or inside, this country house offers classic, well-mastered cuisine, varying with the seasons. The cellar is well-built.

LA BARRIQUE

32, RUE MAUBEC, LANGON - www.labarrique-langon.fr - 05 57 36 78 13

Ce bar à vin à l'atmosphère conviviale et généreuse propose plus de 300 références à prix serré ! Côté bectance, le jeune et talentueux chef Maxime Bentéjac élabore chaque semaine une petite carte de brasserie le midi et compose pour le soir une carte de tapas et bouchées gastronomiques en terre, mer et sucré. Sympa !

This convivial and generous wine bar proposes more than 300 different bottles at a reasonable price! The talented young chef Maxime Bentéjac works in the kitchen on a weekly bistro-style menu for lunchtime and on tapas and little gourmet mouthful-sized land-based, sea-based and sweet treats in the evening. Lovely!

LA CHAPELLE

5 CHÂTEAU GUIRAUD, SAUTERNES - lachapelleguiraud.com - 05 40 24 85 45

À la table de cette ancienne chapelle protestante, on déguste une cuisine locale aux accents du Sud-Ouest, où les produits de saison côtoient les plats gascons. La nature est dans l'assiette !

At the table of the chapel, we taste a local cooking with a southwest region's touch, in which seasonal products meet dishes from Gascogne. The nature is in the plate !

LA GRAND'VIGNE

CHEMIN DE SMITH HAUT-LAFITE, MARTILLAC - sources-caudalie.com - 05 57 83 83 83

Ancienne orangerie inspirée des serres d'ornement du XVIIIe siècle, cette table invite à découvrir une cuisine lumineuse et enracinée. Un sommet régional indiscutable en la matière.

A former orangery inspired by the ornamental greenhouses of the 18th century, this restaurant invites you on a discovery of some radiant local cuisine. One of the food highlights of the region.

LA MAISON DU FLEUVE

20, CHEMIN SEGUIN, CAMBLANES ET MEYNAC - maisondufleuve.com - 05 56 20 06 40

Les toques derrière le piano ont beau changé, demeure l'essentiel : cet endroit magique avec son ponton privé. Ici, plus que l'assiette soignée et consensuelle, le cadre et l'atmosphère vous font succomber.

The chef's hats behind the piano may have changed, but the essentials remain in this magical place with its private jetty. The food is immaculate, while the setting and ambiance pull you in.

LA TABLE DE HAUT-BAILLY

103, AVENUE DE CADAUJAC, LÉOGNAN - haut-bailly.com - 05 56 64 75 11

Aux portes de Bordeaux, dans un cadre majestueux, le Château Haut-Bailly, Cru Classé des Graves, tient sa sublime table aux menus de saison, entre dégustation et haute gastronomie. Panorama exceptionnel.

On Bordeaux's doorstep in a majestic setting, the Graves Cru Classé vineyard Château Haut-Bailly has a fabulous restaurant with a seasonal menu. Terrace with an exceptional panorama.

LA TABLE DU LAVOIR

CHEMIN DE SMITH HAUT LAFITTE, MARTILLAC - www.sources-caudalie.com - 05 57 83 83 83

Au coeur du domaine de Smith Haut Lafitte, dans une halle 18e tout en bois où trône au centre un ancien lavoir en pierre, la petite soeur de la Grand'Vigne, façon auberge champêtre, met à l'honneur des recettes bistrotières régionales, revisitées par le talentueux chef Nicolas Masse.

In the heart of the Smith Haut Lafitte estate, in an 18th century wooden hall dominated by an old stone wash basin, La Grand'Vigne's younger sister La Table du Lavoir promotes regional bistro recipes, revisited by the talented chef Nicolas Masse in a country inn-style setting.

LE GRANGOUSIER

2, CHEMIN DE PEYROT, LANGON - le-grangousier-langon.eatbu.com - 05 57 98 30 68

Jardin joliment aménagé, terrasse accueillante et bassin bucolique ponctuent le cadre résolument champêtre et convivial de cette bâtisse reprise par 2 enfants du pays rompus aux Grandes Maisons. Dans l'assiette, une cuisine bistrotière de terroir admirablement remaniée mettant à l'honneur les producteurs locaux. Prometteur !

A nicely kept garden, a welcoming terrace and a bucolic pond punctuate this resolutely rural, convivial setting, with the 19th-century building totally renovated by its two new owners. They serve a bistro-style local cuisine, admirably reworked to highlight the work of local producers. A promising start from the newly reopened restaurant!



40 LE MANÈGE

88 chemin du Barp, Léognan
lemanege-leognan.fr - 05 57 67 13 84

Restaurant du Château Léognan, avec terrasse champêtre, cuisine du Terroir et créations originales signées du Chef Geoffrey Debrach. Produits locaux et de saison, une belle sélection de flacons de Pessac-Léognan, un véritable écrin pour épicuriens !

At Château Léognan, with its idyllic natural setting and outdoor terrace, Le Manège provides a charming backdrop for your culinary experience. Chef Geoffrey Debrach treats you to a mouthwatering mix of locally inspired cuisine and original creations.




LE SAPRIEN

14, RUE PRINCIPALE, SAUTERNES - restaurantlesaprien.fr - 05 56 76 60 87

Face aux vignes du château Guiraud, cette petite maison abrite une table hautement recommandable. Ici, terroir et envies d'aujourd'hui trouvent un bel équilibre. Carte aussi alléchante que les menus.

Facing the vines of Sauterne's Château Guiraud, this small house contains a highly recommended restaurant where local and modern strike a perfect balance. Mouthwatering options à la carte and for set menu.

LES ABEILLES DU CHÂTEAU NEW

CHÂTEAU MALROMÉ, SAINT-ANDRÉ DU BOIS - malrome.com - 05 56 62 27 92

Au coeur du domaine de Toulouse-Lautrec, l'ambiance est bucolique ! Le concept des Abeilles, imaginé et maîtrisé par le chef Sébastien Piniello, est une cantine santé du midi, bio et locavore en 3 formules - végétale, terre, mer.

In the heart of the Toulouse-Lautrec estate, the atmosphere is perfectly bucolic! The concept of the Abeilles restaurant, created and run by chef Sébastian Piniello, is a healthy, organic and locally-sourced lunchtime kitchen with 3 different menus: vegetable, land and sea.

LES PERLES À PIMPIN

31, RUE ANDRÉ BÉNAC, LA RÉOLE - @Les-Perles-à-Pimpin-restaurant-31-rue-ABenac-La-Réole - 05 56 71 29 73

Une cuisine gourmande et généreuse ! Carte du marché, un plat végé, des produits de qualité et une belle maîtrise des saveurs jusqu'au dessert. Prix juste et terrasse en surplomb époustouflante.

A generous and gourmet cuisine ! Market menu, a vegetarian dish, quality produce and well-balanced flavours from the starter to the dessert. Fair price and breathtaking overhanging terrace !

RESTAURANT CLAUDE DARROZE

95, COURS DU GÉNÉRAL LECLERC, LANGON - darroze.com - 05 56 63 00 48

Depuis 1895, la famille Darroze incarne la gastronomie française d'obédience traditionnelle voire fièrement régionaliste. Menu retour du marché incomparable, accueil et service ad hoc, superbe terrasse ombragée.

Since 1895, the Darroze family has embodied French gastronomy with reverence for tradition and a proud emphasis on regional produce. Incomparable market-inspired set menu, great service and a superb shaded terrace.

RESTAURANT LALIQUE

LIEU-DIT PEYRAGUEY, BOMMES - lafauriepeyragueylalique.com - 05 24 22 80 11

Une cuisine gastronomique, technique et un savoir-faire incontestable. Créativité, saveurs issues de produits d'exception, l'expérience organoleptique est assurée. Et une vue imprenable sur les vignobles. Une jeune étoile bien méritée !

Technical gastro cuisine and indisputable savoir-faire. Creativity, flavours resulting from exceptional products: an organoleptic experience is guaranteed. Plus, there's an unbeatable view over the vineyards.

UN PEU PLUS LOIN
A LITTLE FURTHER

BASSIN D'ARCACHON

Plus qu'une destination, plus qu'une villégiature, plus qu'une carte postale, cette perle à nulle autre pareille brille par le foisonnement de ses tables qui subliment la pêche du jour, les huîtres et autres délices.

ARCACHON BAY

Much more than just a destination, a holiday spot or a postcard, this unique pearl shines thanks to the profusion of its restaurants which exalt in freshly-caught seafood (oysters and other delights) every day.

BISTROT DE PEYO

MARCHÉ DU CAP-FERRET, LÈGE-CAP-FERRET - @Le-Bistrot-de-Peyo - 06 78 93 24 00

À l'entrée de la halle, c'est LE bar du marché très prisé du Cap-Ferret, une institution par ici ! On se retrouve au comptoir pour l'apéro autour d'un verre et de quelques tapas bien amenées. L'ambiance est joyeuse, conviviale et bon enfant, le passage inévitable des matinées ferret-capiennes.

At the entrance to the market hall, this is the most popular marketplace bar in Cap-Ferret; it's an institution! People get together at the counter to have a drink and some well-made tapas. The atmosphere is jovial, convivial and easy-going: a classic place to stop in the morning for locals.

CAFÉ DE LA PLAGE – CHEZ PIERRE

1 BOULEVARD VEYRIER MONTAGNÈRES, ARCACHON - cafedelaplage.com - 05 56 22 52 94

Une terrasse face à la plage, un service de qualité à toute heure, une brasserie chaleureuse, un restaurant à la cuisine gastronomique, raffinée et créative et un sushi bar. On dit oui.

A terrace facing the beach, quality service no matter the time, a brasserie with a warm atmosphere, a restaurant with refined, creative gastro cuisine and a sushi bar. How can you refuse?

CHEZ HORTENSE

26, AVENUE DU SÉMAPHORE, CAP-FERRET - Lège-Cap-Ferret - 05 56 60 62 56

Ce coin de paradis propose une cuisine aussi généreuse que sincère les pieds dans l'eau face à la dune du Pilat. Pêche du jour, service aimable, accueil irréprochable. Et des moules maison à tomber.

This corner of paradise serves generous and sincere cuisine, plus you basically have your feet in the water with a view over the Dune du Pilat. Freshly-caught seafood, friendly service. The oysters are to die for.

CHEZ PIERRETTE

6, ALLÉE DES CUPRESSUS, LE CANON, LÈGE-CAP-FERRET - @Chez-Pierrette - 06 67 92 60 11

En saison, la cour d'une maison basque prend des allures de guinguette de plage pour devenir un des spots les plus courus de la presqu'île. Ambiance ferret-capienne sans chichis, on partage entre amis ou en famille quelques excellents mojitos accompagnés de délicieuses et généreuses tapas. Les affamés d'après-plage seront comblés par les quelques plats proposés à la carte, car en cuisine, on joue bien du piano! Le spot incontournable des étés au Ferret !

In season, the courtyard of this Basque house is transformed into an open-air bar and restaurant, one of the peninsula's most popular spots. It's a pure Cap-Ferret ambiance without any frills, where we share some excellent mojitos accompanied by plentiful delicious tapas, among friends or family. If you're hungry after a day at the beach, you'll enjoy their à la carte selection; the quality is excellent! It's the place to be in summertime in Cap Ferret!

FISH HEAD

PROMENADE DE LA PISCINE, ANDERNOS - fish-head.fr - 05 56 82 32 24

À proximité de la plage du Bétey, vue panoramique sur le Bassin d'Arcachon, poissons grillés à la plancha, burger de la mer et plateaux de fruits de mer. Spot idéal au soleil couchant.

This restaurant is close to Le Bétey beach, with a 180° view of Arcachon Bay, fish grilled on the plancha, plus seafood burgers and platters: this place is ideal for watching the sun set.

HÔTEL DE LA PLAGE - CHEZ MAGNE

1 AVENUE DE L'HERBE, L'HERBE - LÈGE-CAP-FERRET - hoteldelaplage-cap-ferret.fr - 05 56 60 50 15

Le charme authentique d'une institution du Cap-Ferret depuis 1860 au coeur du village ostréicole de l'Herbe. Vue imprenable sur le bassin d'Arcachon, ses parcs à huîtres et la Dune du Pyla.

At the heart of an oyster-farming village, discover the authentic charm of an institution on the Cap-Ferret since 1860. This restaurant offers an unforgettable view over the Arcachon bay, its oyster farm and the Dune du Pyla.

KO-SOMETSUKE 2K

156, BOULEVARD DE LA PLAGE, ARCACHON - @kosometsuke - 05 56 83 67 69

Un chef cambodgien passé par une table japonaise, désormais à Arcachon, et qui invite à découvrir le meilleur de la gastronomie du sud-est asiatique. L'art de sublimer less produits régionaux avec talent.

Home to a Cambodian chef who worked in a Japanese restaurant, now based in Arcachon. You're invited to discover the best of South-East Asian gastronomy. Makes local produce sublime.

L'AILLET NEW

16, PLACE GAMBETTA, LA TESTE-DE-BUCH - @lailletrestaurant - 05 40 70 23 98

Néo-bistrot à l'esthétique branchée, l'assiette est néanmoins intéressante. La dégustation est moins sage que la proposition, les cuissons sont maîtrisées, le produit sublimé, on aime !

A next-gen bistro with a cool aesthetic, where the food is also interesting. The tastes are wild, but the cooking is perfectly disciplined, with each ingredient enhanced; we love it!

L'AUTHENTIC D'ERIC THORE

35, BOULEVARD DE L'OCÉAN, PYLA-SUR-MER - ericthore.fr - 05 56 54 07 94

Un must du Pyla proposant une indécente déclinaison autour de sa majesté le homard. Des notes de saveurs au rythme des saisons, une cuisine qui exhale la créativité et la passion. Inspiré.

A must for visitors to Pyla, proposing bold variations on lobster dishes. The flavours and recipes change with the seasons; it's cuisine that breathes creativity and passion. Inspired.

L'ESQUIREY

9, AVENUE DU COMMANDANT DAVID ALLÈGRE, ANDERNOS - lesquirey-andernos.fr - 05 56 82 22 15

Au port ostréicole d'Andernos-Les-Bains, une adresse où (re)découvrir toutes les saveurs marines : poissons grillés, plateaux de fruits de mer, coquillages farcis et huîtres du Bassin d'Arcachon.

At the oyster-farming port of Andernos-Les-Bains, there awaits a restaurant for (re)discovering flavours of the sea: grilled fish, seafood platters, stuffed shellfish and oysters from Arcachon Bay.

LA CO(O)RNICHE

46, AVENUE LOUIS GAUME, PYLA-SUR-MER - lacoorniche-pyla.com - 05 56 22 72 11

Une vue à couper le souffle embrassant dune du Pilat, Cap-Ferret, Banc d'Arguin, et océan Atlantique. Une terrasse panoramique, un bar, une piscine à débordement et une cuisine néobrasserie tournée vers la mer.

A breathtaking view over the Dune du Pilat, Cap-Ferret and Banc d'Arguin in the Atlantic ocean. The place has a panoramic terrace, a bar and infinity pool. Neo-bistro cuisine that turns towards seafood.

LA GUITOUNE

95, BVD DE L'OCÉAN, LE PYLA - laguitoune-pyla.com - 05 56 83 00 00

L'adresse mythique du Pyla, fabuleusement twistée par la déco flamboyante de Bambi Sloan, se donne des airs de guinguette branchée en mode vacances où les amateurs de show-off viennent s'ambiancer autour d'un cocktail et de quelques tapas. Côté table, la cuisine se veut familiale et décomplexée, agrémentée d'une bonne dose de soleil !

Pyla's legendary restaurant, given a fabulous twist by Bambi Sloan's flamboyant decor, is styled like a typical guingette in holiday mode, where lovers of extravagance come and savour the atmosphere over a cocktail and some tapas. The kitchen sends out relaxed, family-friendly food, improved by a healthy dose of sunshine!

LE BOUCHON DU FERRET

2, RUE DES PALMIERS, CAP-FERRET - LÈGE-CAP-FERRET - bouchonduferret.fr - 05 56 60 67 51

Ou comment une ancienne poissonnerie a poussé les murs tout en conservant l'esprit et le goût du produit frais en tenant un accueil tout en simplicité. Authentique et magnifique au cœur d'un village ostréicole traditionnel.

An old fishmonger's that, despite changing direction, has retained the spirit of the place with a simple welcome and the tastes of fresh ingredients. Authentic, magnificent spot in a traditional oyster-farming village.

LE CENTRAL

50, BOULEVARD DE LA PLAGE, CAP-FERRET, LÈGE-CAP-FERRET - www.lecentral-capferret.com - 05 57 17 53 24

À l'endroit du mythique Chacouette, le restaurant à la décoration reposante et élégante à la fois propose des classiques de brasserie bien inspirés. À l'apéro, installé en première ligne on bade les estivants en sirotant un spritz, bref une certaine idée de la félicité.

On the site of the legendary Chacouette, this elegantly-decorated restaurant, designed to relax, serves inspired takes on bistro classics. Sit on the terrace and watch holiday-makers go by while sipping on a spritz; it's basically heaven, right?

LE CHIPIRON

11, RUE DE LA PÊCHERIE, ARCACHON - lechipiron.com - 05 57 52 06 33

Dans le quartier des pêcheurs d'Arcachon, une merveilleuse adresse qui invite à un voyage gustatif qui fait honneur à la mer comme à la terre. Décor contemporain en salle et terrasse ensoleillée. Simple et vivant.

In Arcachon's fishing neighbourhood lies this marvellous restaurant, inviting your taste buds on a trip, doing justice to both seafood and land-based produce. Contemporary decor and sun-bathed terrace.

LE PATIO

10, BOULEVARD DE LA PLAGE, ARCACHON - lepatio-thierryrenou.com - 05 56 83 02 72

Sous une grande verrière, dans un décor lumineux, une partition originale façon cuisine du terroir soutenue de pointes asiatiques. Cave plus que sérieuse, service professionnel et tarifs tenus.

Under a large glass roof, surrounded by bright decor, enjoy original local cuisine with a pinch of Asian influence. Exceptional wine cellar, professional service and reasonable prices.

LE PÈRE OUVRARD

4, RUE DES PIONNIERS, CAP-FERRET - LÈGE-CAP-FERRET - le-pere-ouvrard.business.site - 05 57 18 75 61

Ici, ça sent l'iode car la pêche est achetée au retour du bateau. Néanmoins, le terroir aquitain n'est pas en berne. Un lieu affable comme son patron plein de charme et de chic. Cheminée pour l'hiver et terrasse l'été.

Here you get the smell of iodine as the fish served is bought straight from the boat. Other Aquitaine cuisine still has its place. Like the owner, it's a chic, affable place, full of charm. Terrace in summer and fireplace in winter.

LE PINASSE CAFÉ

2BIS, AVENUE DE L'OCÉAN, CAP-FERRET - LÈGE-CAP-FERRET - pinasse-cafe.com - 05 56 03 77 87

Face à la dune du pyla, les pieds dans l'eau, cette institution ferret-capienne propose une cuisine de la mer créative et raffinée. Côté cabane, ambiance chic et décontractée et « beach food » à partager. Retour de plage parfait.

This undeniable success story welcomes visitors from Cap-Ferret close to a landing stage, serving wonderful regional food based on good local products and a modernism that is rather comforting.

LE PITEY

79, AVENUE DE LA LIBÉRATION, ARÈS - lepitey.com - 05 56 82 16 80

Une adresse raffinée versée dans les produits du Bassin inspirant une cuisine régionale résolument moderniste, fine et inventive aux des compositions actuelles et recherchées. Cave pertinente et prix compétitifs.

A sophisticated restaurant geared towards food from Arcachon Bay, with a regional cuisine that's resolutely modernist, refined and inventive, using contemporary, in-demand recipes. Competitively-priced wine selection.

LE PORT D'ATTACHE

19, AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE, CLAOUEY - LÈGE-CAP-FERRET - leportdattache.eu - 05 56 60 70 20

Sur la route du Cap-Ferret, une halte bienvenue au village de Claouey. Cadre familial, cuisine maison, produits frais et bien travaillés pour des assiettes originales. Aimable service et prix conciliant.

A welcome stop-off point in Claouey on the road to Cap-Ferret. Family setting, home cooking using fresh, well-prepared products to create original dishes. Friendly service and accommodating prices.

LE RÉSINIER

68, AVENUE DES PYRÉNÉES, LE BARP - leresinier.com - 05 56 88 60 07

Une vraie maison de pays, conviviale et sympathique, dont le jardin ombragé a le charme d'autrefois. Cuisine authentique, généreuse et colorée, à base de produits régionaux. Pain maison.

A real country house: convivial and pleasant, with a large terrace under a vine and full of the charm of yesteryear. Authentic, generous, traditional cuisine created with local products. Homemade bread.

LE SAILFISH

38, RUE DES BERNACHES, CAP-FERRET, LÈGE-CAP-FERRET - www.ferretfamily.fr - 05 56 60 44 84

Ça sent bon les vacances au Sailfish, le passage obligé lors d'un séjour au Ferret ! C'est ici que vous tâterez l'ambiance festive des soirées de la presqu'île! Avant d'aller se déhancher au Sun, on s'échauffe dans une ambiance joyeuse et musicale en se régalant de grillades au feu de bois, spécialité de la maison! Incontournable!

Holidays are in the air at Le Sailfish, a place where you have to stop off during your stay in Cap-Ferret! This is where you get a feel for the festive ambiance of nights on the peninsula! Before heading off for a dance at Le Sun, warm up in a joyous, musical atmosphere and tuck into some grilled food cooked in a wood fire: a speciality here! Essential!

LE SKIFF CLUB

HA(A)ÏTZA - 1, AVENUE LOUIS GAUME, PYLA - haaitza.com - 05 56 22 06 06

Belles agapes pour le palais et pour les yeux en perspective ! Accents du Sud-Ouest, tonalités du Bassin et envolées méditerranéennes au programme. Cadre somptueux, service diligent, tarifs très attendus.

Get ready for a wonderful feast in this palace: featuring the South-West of France, Arcachon Bay and Mediterranean flavours. Sumptuous setting, diligent service, very reasonable prices.

NOFA

25, BOULEVARD DU GÉNÉRAL LECLERC, ARCACHON - nofa.fr - 06 99 20 00 33

Nofa (pour NOtre FAmille) aborde la botte italienne à mi-chemin entre semi-gastro et cuisine familiale authentique. Carte modeste, mais évolutive. Alléchant !

Nofa (NOtre FAmille- "our family") has a take on Italian food that's halfway between semi-gastronomical and authentic family cuisine. Modest, rotating menu. Tantalising.

ONA

3BIS, RUE SOPHIE ET PAUL WALLERSTEIN, ARÈS - clairevallee.com - 05 56 82 04 06

Cette enseigne constitue la perle légumière et végétale du Bassin d'Arcachon et prouve que gastronomie, avant-garde éthique et respect de l'environnement ne sont pas incompatibles. Le premier restaurant végétarien récompensé d'une étoile au Michelin !

This place is the vegetarian and vegan pearl of Arcachon Bay and proves that gastronomy, avant-garde ethics and respect for the environment are not incompatible. Ona is the first vegetarian restaurant to win a Michelin star!

VILLE D'HIVER

20, AVENUE VICTOR HUGO, ARCACHON - hotelvilledhiver.com - 05 56 66 10 36

Sise dans l'un des meilleurs hôtels d'Arcachon, une table sans carte mais à l'ardoise terre et mer quotidienne, réécrite selon les arrivages. Belle terrasse, ambiance chic, fine sélection de vins.

Located in one of Arcachon's best hotels, with no menu but a board filled with land and sea produce, rewritten according to what has freshly arrived. Beautiful terrace, fine wine selection.

UN PEU PLUS LOIN
A LITTLE FURTHER

MÉDOC

Cette Terre bénie des vignobles d'exception, qui a posé pour l'éternité Bordeaux sur la carte du Monde, possède sa cuisine, toute à la fois rustique et précieuse, fruit d'influences, du terroir et d'hommes de caractère.

MÉDOC

These lands, blessed with exceptional vineyards, have elevated Bordeaux to the world stage for eternity, with its rustic yet prized cuisine: the fruit of various influences, local produce and men of character.

BODEGA L'ESTRAGON NEW

24, AVENUE BRÉMONTIER, VENDAYS-MONTALIVET - @bodegalestragon - 06 37 71 69 17

Romain Pons, ancien du remarqué Saprien, a transformé avec son épouse une cabane en bodega. Au menu : ambiance joyeuse et conviviale, carte de tapas franco-espagnole attirante, et quelques plats pour viandards tout à fait fameux à arroser de vin des copains ! Le QG des vacances !

Romain Pons, who worked in the famous Saprien, has transformed a shack into a bodega, with the help of his wife. In a jovial and convivial ambiance, choose from an attractive Franco-Spanish tapas menu, as well as some dishes for meat-lovers which you can wash down with some wine! Holiday headquarters!

CAFÉ LAVINAL

2 RUE DESQUET, PAUILLAC - cafelavinal.com - 05 57 75 00 09

Chaleureux et convivial, le bistrot du village Bages sert une cuisine de marché traditionnelle, savoureuse, élaborée à partir de produit du terroir. Belle terrasse, QG des locaux et des vignerons.

Warm and convivial, this bistro in the village of Bages serves traditional flavoursome, market-sourced cuisine, created using the local products. Lovely terrace, a favourite for locals and chateau workers.

LA FLEUR AU FUSIL

8, COURS GEORGES MANDEL, SAINT-VIVIEN-DE-MÉDOC - @la-fleur-au-fusil - 05 56 09 98 11

Situé sur la place du petit village de Saint-Vivien de Médoc, une adresse chaleureuse et décontractée osant une cuisine à quatre mains exigeante et raffinée où la Terre rencontre la Mer. Merveilleux desserts.

A warm, laidback restaurant on the village square of little Saint-Vivien de Médoc, where they are bold with their ambitious, demanding, sophisticated cuisine. The land meets the sea. Marvellous desserts.

LA MAISON DU DOUANIER

1, ROUTE DE BY, SAINT-CHRISTOLY-MÉDOC - lamaisondudouanier.com - 05 56 41 35 25

Jadis logement de la douane fluviale au XIXe siècle, ce restaurant chic et soigné possède une salle et une terrasse s'ouvrant sur le majestueux estuaire de la Gironde. Bistronomie aux touches exotiques et épicées.

Previously a river customs house in the 19th century, this chic restaurant has a room and terrace looking out onto the majestic Gironde Estuary. Bistro cuisine with an exotic, spicy touch.

LA VILLA COSTES

11, AVENUE SYLVAIN MARIAN, LACANAU-OCÉAN - @villacostes.fr - 05 56 60 80 25

Deux terrasses de choix pour cette étonnante adresse gastronomique aux tarifs imbattables qui travaille de manière originale les produits du terroir. Un vrai bon plan.

A surprising restaurant with two terraces: one at the front, the other at the back. Gastro cuisine at an unbeatable price, worked in an original way using local produce. The perfect choice.

LE LION D'OR

11, ROUTE DE PAUILLAC, ARCINS - leliondor-arcins.fr - 05 56 58 96 79

Cuisine de marché simple d'apparence donnant la priorité à la qualité et aux produits de saison. Un parfum d'auberge de campagne et une sélection de vins des vignerons de la région.

Market-sourced cuisine, simple in appearance but giving priority to products that are in season and of a high quality. Country house style and a wine list composed of regional winemakers.

LE PONT BERNET

1160, ROUTE DE SOULAC, LE PIAN-MÉDOC - pont-bernet.fr - 05 56 70 20 19

Restaurant d'une qualité remarquable prônant une cuisine traditionnelle et de saison, généreuse, savoureuse, tournée vers son terroir. La terrasse donne sur un parc paysagé. Un rêve éveillé.

A restaurant of remarkable quality that advocates generous, traditional, seasonal cuisine that draws from local produce. The terrace looks out onto a landscaped park. A waking dream.

LE SAINT-JULIEN

11, RUE DE SAINT-JULIEN, SAINT JULIEN DE BEYCHEVELLE - restaurant-le-saint-julien.com - 05 56 59 63 87

Ancienne boulangerie du village à la fin du XIXe siècle, cette demeure de caractère abrite une table revisitant les classiques au gré des saisons et possède son propre potager. Cave sérieuse.

This old late-19th century village bakery now houses a restaurant that revisits the old classic dishes, respecting seasonal produce; they have their own vegetable patch. Serious wine list.

LE TOURNEBRIDE

55, RUE ALEXIS PUYO, SAINT-MÉDART-EN-JALLE - restaurantletournebride.com - 05 56 05 09 08

Sur la route de la plage, une table tournée naturellement vers une cuisine maritime mais aussi de terroir. Carte succulente, menus copieux, accueil charmant et ambiance comme en vacances.

In its location on the way to the beach, this restaurant naturally turns to maritime cuisine, but local food too. Succulent menu, copious set menus, warm welcome and holiday feel.

LES PINS

92, BOULEVARD DE L'AMÉLIE, SOULAC - hotel-des-pins.com - 05 56 73 27 27

La tradition dans le bon sens, versant terroir et régionalité, pour une cuisine qui sait se renouveler. Salle d'époque dans un hôtel centenaire et terrasse ombragée.

Traditional in the right way, using local produce to create a cuisine that is constantly renewing itself. Atmospheric dining room in an old hotel. Air conditioned room or shaded terrace.

UN PEU PLUS LOIN
A LITTLE FURTHER

RIVE DROITE

Pas de place pour l'angoisse, mais de l'audace !
Il suffit de traverser la Garonne pour aller
s'émerveiller de Saint-Émilion à Blaye entre
vignobles d'exception à déguster avec modération
et patrimoine à dévorer sans compter.

RIGHT BANK

*On the bank to the right, it's more than alright!
Cross the Garonne and prepare to be amazed by
exceptional vineyards (to be enjoyed in moderation)
and heritage (don't hold back here!), all the way from
Saint-Émilion to Blaye.*

CAFFE CUISINE

7/9, PLACE DU MARCHÉ, BRANNE - @caffe.cuisine - 05 57 24 19 67

Une ravissante adresse nichée au bord de la Dordogne, où hospitalité et modernité vont de pair. Bistronomie et patrimoine au menu pour une cuisine du marché tout en savoir-faire. Belle cave.

A delightful restaurant by the Dordogne River, where hospitality and modernity go hand in hand. Bistro and heritage dishes make up the menu with well-crafted market-sourced cuisine. Great wine list.

CHEZ TITUT

22, PLACE DE LA PRÉVÔTÉ, CRÉON - cheztitut.fr - 05 56 42 98 40

Ici, tout part du produit. On y travaille le répertoire traditionnel mais dans une forme contemporaine aux astucieuses combinaisons. Bon service, bar à vins, décor cosy et jardin secret accueillant des concerts chaque été.

Here, all comes down to the ingredients. They are worked into traditional recipes with a contemporary form and daring combinations. Good service, wine bar, cosy decor and a secret garden that hosts concerts every summer.

CÔTÉ BASTIDE

4, RUE DE L'ABATTOIR, SAINT-FOY-LA-GRANDE - cote-bastide.org - 05 57 46 14 02

Un must en pays Foyen. Accueil chaleureux et carte réduite pour des propositions de saison qui sentent bon le terroir. C'est madame aux fourneaux et monsieur en salle, roi des accords mets et vins.

A must in the Pays Foyen. Warm welcome and small menu composed of seasonal dishes made with local products. Madame is in the kitchen while Monsieur helps you with your wine pairings.

LA TABLE DE PAVIE

5, PLACE DU CLOCHER, SAINT-EMILION - hoteldepavie.com - 05 57 55 07 55

Dans le cadre époustouflant d'un ancien couvent, le chef Yannick Alléno orchestre les fourneaux avec maestria, délivrant une cuisine toujours aussi maîtrisée et sapide, sublimant les produits du terroir et signant ses plats de ses talents de saucier. Mémorable !

In breathtaking setting of a former convent the chef Yannick Alléno skilfully runs the operation, serving a cuisine that continues to reach the highest standards, enhancing each local ingredient, using his talents as a sauce maestro. Memorable!

L'AUBERGE DE SAINT JEAN

8, RUE DU PONT, SAINT-JEAN-DE-BLAIGNAC - aubergesaintjean.com - 05 57 74 95 50

L'agréable terrasse avec vue sur la Dordogne participe à l'expérience de cette cuisine sans-faute, maîtrisant la gastronomie. Le menu conjugue avec finesse ingrédients d'ici et influences d'ailleurs... Cave diversifiée.

The charming terrace with a view over the Dordogne is part of the experience. The gastronomical cuisine is flawless, with the menu marrying the local products with foreign influences. Diverse wine list.

L'ENVERS DU DÉCOR

11, RUE DU CLOCHER, SAINT-EMILION - envers-dudecor.com - 05 57 74 48 31

Le premier bar à vins historique de Saint-Émilion est aussi un établissement devenu rendez-vous des amateurs et des professionnels du vin. Menu du marché, produits frais et service au verre pour un accord mets vins.

The first historic wine bar in Saint-Émilion has also become a meeting place for wine lovers and professionals. Market-based menu, fresh products and wine served by the glass for better pairings.

L'HUÎTRIER PIE

11, RUE DE LA PORTE BOUQUEYRE, SAINT-EMILION - lhuitrier-pie.com - 05 57 24 69 71

Table gastronomique prometteuse et inspirée, fruit d'une cuisine à quatre mains bien maîtrisée. Carte inventive labellisée « green food », service discret, cave harmonieuse. L'été venu, le jardin ombragé est un ravissement.

Up and coming gastro-restaurant with a selection of set menus that change according to the chef's inspiration. Inventive menu « green food », discreet service, wine list to match. In summer, the shaded garden is a delight.

LA CITADELLE

5, PLACE D'ARMES, BLAYE - hotelcitadelleblaye.com - 05 57 42 17 10

Un repas depuis les remparts du XVIIe siècle érigés par Vauban avec vue imprenable sur l'estuaire et ses îles ne peut se refuser. Carte résolument du Sud-Ouest. Lamproie à la bordelaise à l'honneur !

How can you refuse a meal on the ramparts built by Vauban in the 17th century, with an unbeatable view over the estuary and its isles? Resolutely local menu. Their speciality is lamprey à la bordelaise!

LA TABLE DE CATUSSEAU

86, ROUTE DE CATUSSEAU, POMEROL - www.latabledecatusseau.fr - 05 57 84 40 40

Le chef néo-calédonien Kendji Wongsodikromo propose une cuisine bistronomique qui ne manque pas de charme ! À la fois fraîche, créative et savoureuse, aux accents ensoleillés, il maîtrise la conjugaison des saveurs au bonheur de nos palais : une réussite !

The New-Caledonian chef Kendji Wongsodikromo serves "bistronomic" cuisine that is full of charm! It's fresh, creative and tasty all at once, with hints of sunshine, with the chef marrying different flavours to delight our palates: a resounding success!

LA TABLE D'INOMOTO

85, RUE NATIONALE, SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC - www.latabledinomoto.fr - 06 50 72 69 01

Cet ancien chef du Pavillon des Boulevards, Seiji Inomoto, propose en toute simplicité une cuisine « fusion » franco-japonaise aux saveurs délicates, maîtrisant autant les cuissons que les assaisonnements. Un resto gastro à prix bistro, ça vaut le détour !

Formerly a chef at Le Pavillon des Boulevards, Seiji Inomoto proposes simple Franco-Japanese fusion cuisine, delivering subtle flavours, mastering cooking techniques and seasoning. This is a gastro restaurant that charges bistro prices, and it's worth the detour!

LA TERRASSE ROUGE

CHÂTEAU LA DOMINIQUE, SAINT-ÉMILION - www.laterrasserouge.com - 05 57 24 47 05

Au-dessus du chai signé Jean Nouvel, la Terrasse Rouge arbore son bassin de galets écarlates et décline une cuisine à la fois simple et moderne, mettant à l'honneur des recettes du terroir revisitées. Côté vin, la cave énonce 250 références alléchantes. Un bon rapport qualité/prix dans un cadre époustouflant ! À tenter !

Above the warehouse designed by Jean Nouvel, "The Red Terrace" sits next to a pool of scarlet red pebbles and serves cuisine that is both simple and modern, using reworked versions of local recipes. The wine list has 250 tantalising references. It's great value for money in a stunning setting and well worth a punt!

LE BISTROT DES VIGNOBLES

20, RUE DE LA PORTE BOUQUEYRE, SAINT-EMILION - 05 57 24 56 33

Au cœur de Saint-Émilion, dans un grand jardin fleuri, une adresse intime au charme indéniable. Plats raffinés, belles et copieuses assiettes, présentation soignée, convivialité.

In a large garden deep in Saint-Émilion, far from the noise, this restaurant has undeniable charm. Beautiful, refined, copious dishes, meticulous presentation and a convivial atmosphere.

LE LOGIS DE LA CADÈNE

3, PLACE DU MARCHÉ AU BOIS, SAINT-EMILION - logisdelacadene.fr - 05 57 24 71 40

Au cœur du village, la table étoilée du Château L'Angelus propose une expérience gastronomique accordée au prestige du lieu. Une carte délicate et inventive où tradition et terroir sont revisités par Alexandre Baumard avec brio.

This restaurant belonging to the owners of Château Angélus proposes a chic experience, matching Angélus's standing. Tradition and local dishes are revisited with aplomb by Alexandre Baumard. Refined and invented menu. Flawless service and wine list.

LE TERTRE

5, RUE DU TERTRE DE LA TENTE, SAINT-EMILION - restaurantletertre.com - 05 57 74 46 33

À proximité de la Halle du marché, une splendide cave à l'ambiance complice et intimiste. Dans l'assiette, les saveurs traditionnelles sont rehaussées d'une pointe de modernité. Service attentionné.

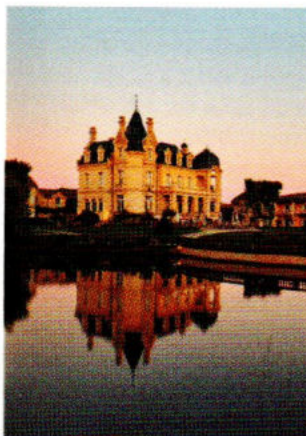
This restaurant is close to la Halle du marché and has a splendid wine list and an intimate ambiance. Traditional flavours are enhanced with a touch of modernity. Attentive service.

PALAIS CARDINAL

PLACE DU 11 NOVEMBRE 1918, SAINT-EMILION - palais-cardinal.com - 05 57 24 72 39

Une table institutionnelle, et tout autant vénérable, où l'on aime le mariage du charme discret de la bourgeoisie et de la gastronomie régionale scrupuleuse et honnête. Cuisine de saison et cave régionale.

A discreet yet venerable restaurant in Saint-Émilion, with a traditional charming South-Western bourgeois tone. The gastronomy is perfectly prepared and the decor is immaculate. Regional wine list.



41 RESTAURANT DU GRAND BARRAIL

Hôtel Grand Barrail, route de Libourne, Saint-Emilion
grand-barrail.com - 05 57 55 37 00

Dans ce charmant domaine, une table non moins séduisante ! Les assiettes sont bien réalisées, avec des produits locaux de saison. Grande terrasse tournée vers le jardin et les vignes.

In this charming property, a table no less attractive! The dishes are well prepared, with local seasonal products. Large terrace facing the garden and the vines.







